

ПРИКАЗ

«31» 08 2021г.

№ 113

**«Об организации питания
детей»**

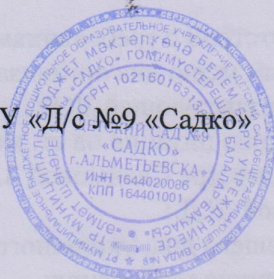
В соответствии со ст. 32 «Компетенция и ответственность образовательного учреждения» Закона РФ, РТ «Об образовании», Положения о питании и с целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДООУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления норм и калорийности, а так же осуществление контроля по данному вопросу в 2021- 2022 уч. году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с требованиями СП 2.3 2.4.3590-20 по питанию «Примерным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 7 лет утвержденным заведующей ДООУ.
 2. Возложить ответственность за организацию питания на ст. медсестру Салимову З.И.
 3. Ответственным за питание детей: ст. медсестре Салимовой З.И., поварам Монгуш Р.Н., Миннегуловой Л.Г. кладовщику Фадеевой Е.Д.:
 - 3.1 Составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.2 При составлении меню учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка;
 - в конце меню указывать подписи ст. медсестры, кладовщика, одного из поваров принимающих продукты со склада и заведующей.
 - 3.3 Представлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.4 Возврат и забор продуктов в меню оформлять не позднее 9:00.
 4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении поварам, кладовщику:
 - 4.1 Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 4.2 За своевременность доставки продуктов, точность веса, качество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность кладовщик ДООУ Фадеева Е.Д.
 - 4.3 Обнаруженные некачественные продукты или недостача оформляется актом, который подписывается заведующим ДООУ и поставщиком в лице экспедитора.
 - 4.4 Кладовщик Фадеева Е.Д. выдает продукты со склада в соответствии с утвержденным заведующим ДООУ меню не позднее 15:00 часов предшествующего дня, указанного в меню.
 5. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов питания в котел: Членам бракеражной комиссии включить в план работы контроль за организацией питания сотрудников.
 - понедельник ст. м/с Салимова З.И.
 - вторник ст. воспитатель Берюляева Е.В.
 - среда заведующий Комарова Н.А.
 - четверг ст. м/с Салимова З.И.
 - пятница пред. проф. Усманова Г.М.
- Запись о проведении контроля производить в спец. тетради, которая храниться на пищеблоке; ответственность за ведение журнала возлагается на ст. медсестру Салимову З.И.

6. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику. Приложение № 1.
7. На пищеблоке необходимо иметь:
 - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
 - картотеку технологических карт приготовления блюд;
 - медицинскую аптечку;
 - график закладки продуктов;
 - график выдачи готовых блюд; (Приложение № 2)
 - нормы готовых блюд – контрольное блюдо;
 - суточную пробу за 2 суток (48 ч.);
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд.
8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и младший воспитатель (Приложение №3)
9. Организовать питание работников на рабочих местах согласно графику рабочего места.
10. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на старшую медсестру Салимову З.И., поваров Монгуш Р.Н., Миннегулову Л.Г., кладовщика Фадееву Е.Д.
11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Д/с №9 «Садко»



Комарова Н.А.