

ПРИКАЗ

04.10.2024

№ 73

«Об организации питания детей»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024 году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3-х до 7 лет, посещающих ДООУ 12-часовым режимом функционирования».
2. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего Лебедеву Н.А. и за бракераж поступающих продуктов питания на кладовщиков Сухих С.Н., Широбокову И.Л. вести ежедневно учет продуктов питания, поступающих от поставщика на кладовщиков Сухих С.Н., Широбокову И.Л.
3. Проводить сверку остатков продуктов на складе, оформлять в письменном виде и сдавать – ежемесячно.
4. Утвердить инструкцию для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания.
5. Создать бракеражную комиссию в составе 4 человек.
Председатель комиссии: заведующий Лебедева Н.А.
Члены комиссии: калькулятор Никитина Е.М.
Старшие воспитатели Макарова Л.М., Фролова О.А.
6. Утвердить инструкцию для бракеражной комиссии по пробе готовых блюд.
7. Комиссии в своей работе руководствоваться «Положение об организации питания воспитанников и сотрудников МБДОУ № 147», «Положением о бракеражной комиссии» и локальными актами учреждения.
8. Утвердить график приема пищи:
 - составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - при составлении меню-требования учитывать следующие требования:
определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
ставить подписи заведующего и повара, принимающего продукты из склада,
 - возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.30.
9. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – повару работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
10. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность кладовщики Сухих С.Н., Широбокову И.Л.
11. Создать комиссию по списанию и проведению инвентаризации продуктов питания в следующем составе:
Председатель комиссии: заведующий Лебедева Н.А.
Члены комиссии: калькулятор Никитина Е.М.
Старший воспитатель Макарова Л.М., О.А. Фролова.
Работу комиссии проводить в присутствии материально ответственного лица и бухгалтера.
12. Утвердить инструкцию работы комиссии по списанию и инвентаризации продуктов питания.

13. Получение продуктов от поставщика кладовщики – материально ответственные лица Сухих С.Н., Широбокову И.Л.
14. Выдачу продуктов из склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.
15. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы в следующем составе:
Каримова С.Б - медицинская сестра
Гуменникова С.А.- повар, Яшникова Е.В.. – повар; Чукавина Е.А. – повар.
16. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии по следующей циклограмме:
6.30 – мясо (говядина, курица);
7.30 - масло в кашу, сахар для завтрака;
9.30 - разделка мяса, рыбы;
9.50 - сахар во 2 завтрак;
11.00 – тесто для выпечки;
10.00-11.00 – продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы);
11.10 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;
13.00.- 15.00 - приготовление полдника;
15.00 - закладка сахара в 3 блюдо.
17. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в складе в составе:
Председатель комиссии: заведующий Лебедева Н.А
Члены комиссии: медицинская сестра Каримова С.Б
Старший воспитатель Макарова Л.М., Фролова О.А.
Работу комиссии проводить в присутствии материально ответственного лица и бухгалтера.
18. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в складе и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.
19. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы.
20. В пищеблоке иметь:
инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции,
инструкции по соблюдению СанПиН;
картотеку технологии приготовления блюд;
медицинскую аптечку;
график выдачи готовых блюд, контрольное блюдо;
суточную пробу за 2-е суток;
вымеренную посуду с указанием объема блюд.
21. Работникам пищеблока раздеваться на рабочем месте, в тамбуре, и хранить личные вещи в шкафу для одежды.
22. Запрещается хранить вместе спецодежду, личную одежду и личные вещи.
23. Ответственность за организацию питания для детей в группе несут воспитатель, помощник воспитателя
24. Контроль за организацией питания оставляю за собой.
25. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя.

Заведующий МБДОУ

Н.А.Лебедева

Ознакомлены:

Макарова Л.М.

Фролова О.А.

Никитина Е.М.

Широбокова И.Л.

Сухих С.Н.

Каримова С.Б.

Чукавина Е.А.

Гуменникова С.А.

Яшникова Е.В.