

П Р И К А З № 45

Об организации питания детей

от 30.08.2022г

С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников учреждения, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022—2023 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с примерным 14-ти дневным меню. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения директора учреждения.
2. Утвердить план мероприятий по контролю организации питания детей на 2022-2023 учебный год.
3. Возложить ответственность за организацию питания на врача-педиатра Толмачеву Е.В., шеф-повара Копачинскую Л.И., завскладом Трубину И.И.
 - 3.1. Обязанности по составлению меню возложить на медсестер, работающих по графику.
 - 3.2. Ответственному за составление меню составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.3. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - в конце меню ставить подписи директора, завсклада, шеф-повара, медсестры, работающей по графику;
 - представлять меню для утверждения директором накануне предшествующего дня, указанного в меню.
4. Сотрудникам, отвечающим за организацию питания в учреждении, разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
5. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент товаров, получаемых со склада, несёт ответственность завскладом Трубина И.И..
 - 5.1. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями учреждения и поставщика.

5.2.Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным директором меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6.Работникам пищеблока необходимо:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой, работающей по графику, с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;
- раздеваться в специально отведенном месте.

7.На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

8.Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели.

8.1.Во время приема пищи детьми, воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9.Общий контроль организации питания оставляю за собой.

10.Копию приказа оставить на пищеблоке.

Директор

Н.Н.Симоненко