

## Приказ

От 25.08.2023 г.

№33-ОД

### «Об организации питания детей»

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

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 часовым режимом функционирования».

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2023 - 2024 учебный год (приложение № 1).

2. Назначить ответственным за составление меню медсестру диетическую Шульцеву Елену Владимировну.

3. Шульцевой Е.В. ежедневно вменить в обязанности;

3.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.2. 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 заведующего, заведующей хозяйством, повара.

3.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — повару, заместителю заведующей по АХР:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность заместитель заведующей по АХР (кладовщик) Кивирян Яна Михайловна.

4.3. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня,

указанного в меню.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медсестры Шульцевой Е.В. или членов комиссии по питанию.

6. Поварам: Сканчибасовой А.И. необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы вкусовых качеств, с отметкой о готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом 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;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд;

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей:

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

-

9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующая



О.А. Пугачевская

С приказом ознакомлен:

Шульцева Е.В.

*ЕШУ* 25.08.2023

Кивирян Я.М.

*Кивирян* 25.08.2023