

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Алёнушка» с. Владимировка Ивнянского района Белгородской области

Приказ

09.01.2023

№ 2/1

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 в 2022 - 2023 учебном году

Приказываю:

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

2. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего Силину С.А.

3. Утвердить график приёма пищи.

4. Ответственной за питание детей Силиной С.А.:

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

4.2. 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 подпись повара, принимающего продукты.

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

4.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 09.00 часов.

5. Сотрудникам ДООУ, отвечающим за организацию питания в детском саду:

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

5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несёт ответственность заведующий ДООУ Силина С.А.

5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщика.

5.4. Получение продуктов производит комиссия по контролю за организацию и качеством питания и завхоз.

5.5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов производить в присутствии членов комиссии по питанию.

6. Повару Бухтенковой Н.И. необходимо:

- 6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- 6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
- 6.3. Производить закладку продуктов в присутствии членов комиссии.
- 6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7. Помощникам воспитателей Цукановой Т.А. и Олифиренко Н.Н.:

7.1 Соблюдать физиологическую норму суточного и разового объёма пищи, которое строго соответствует возрасту ребёнка, удовлетворяет его физиологическое развитие и состояние здоровья;

7.2 Недопустимо увеличение объёма пищи за счёт первых блюд. Ребёнок, получивший избыточное количество супа, не всегда может полностью съесть второе блюдо, наиболее калорийное и полноценное.

Особенно это недопустимо в отношении детей с пониженным аппетитом. Таким детям рекомендуется несколько уменьшить норму первых блюд.

8. Воспитателям групп Лысенко Н.С., Чекановой Ж.В., Силиной Л.А.

8.1. Заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков

8.2 Систематически информировать родителей о том, как организованно питание в ДОУ.

8.3. Ежедневно вывешивать меню на текущий день.

9. 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;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

10.Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий ДОУ:  С.А. Силина

С приказом ознакомлены: 09.01.2023 г.

_____/ Лысенко Н.С./
_____/Чеканова Ж.В./
_____/Силина Л.А./
_____/Бухтенкова Н.И./
_____/Цуканова Т.А./
_____/Олифиренко Н.Н./