

РЕСПУБЛИКА КРЫМ
ДЖАНКОЙСКИЙ РАЙОН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОНДРАТЬЕВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «ВАСИЛЕК»

ПРИКАЗ

от 11 января 2023года

№ 06 -од

Об организации питания в
МДОУ «Кондратьевский детский сад «Василек»

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Питание детей в дошкольном учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».
- 1.1. Утвердить график закладки основных продуктов :
 - 7-00-мясо,рыба в 1 блюдо; продукты для запуска;
 - 7-30-масло,сахар в кашу ,сахар в напиток для завтрака;
 - 8-30 –тесто для выпечки ;
 - 9-00-10-00-продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);
 - 10-45-11-45-масло во 2-блюдо,сахар в 3 блюдо ;
 - 13-00-продукты для полдника.
2. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы
 - Завтрак -8-20
 - Обед-11-50
 - Полдник -15-20
3. Оставляю за собой ответственность за качественную организацию питания детей в ДОУ.
- 3.1. Составление меню согласно количеству детей на текущие сутки.
- 3.2. Ведение бракеража готовой продукции согласно-10-дневного меню, в случае отклонения от меню указывать причину.
- 3.3. Подсчет калорийности и накопительной ведомости для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка.
- 3.4. Контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов .

4. Повару Коваль Н.М., соблюдать технологию приготовления блюд по технологическим картам утвержденного 10-дневного меню ;

4.1. Закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику ;

4.2 Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группу

4.3 Контрольное блюдо оставлять в объеме порции, согласно меню на текущий день. Соблюдать срок хранения контрольного блюда -48 часов.

4.4. Соблюдать контроль температурного режима в холодильниках пищеблока .

4.5. Соблюдать санитарные правила хранения продуктов.

4.6. Получать продукты питания по меню на следующие сутки по окончании и приготовления полдника 14-00 часов .

5. Возложить ответственность на завхоза ,Кишаковскую О.А., за соблюдение правил и норм санитарного состояния продуктовых кладовых;

5.1. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом , которые подписывается представителями ДОУ и отправляется на продуктовую базу.

5.2. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

5.3. Выдавать продукты согласно меню-требование на следующий день после приготовления полдника после 14-00 ч.

5.4. Выполнять требования к ведению документации на складе.

6. В целях организации контроля за качеством приготовления питания для воспитанников, закладки основных продуктов в котел, определение органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы, создать бракеражную комиссию в составе :
Председатель комиссии-Бычкова Т.П., заведующий .

Члены комиссии: Земскова С.В..воспитатель.

Бобко С.А., пом.воспитателя.

Алиева А.Р., дворник.

Работа комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии, утвержденным заведующим ДОУ.

6.1. Утвердить план работы комиссии.

6.2. Членам комиссии ежедневно заносить в журнал результаты органолептической оценки приготовления пищи.

7 . Воспитателям и помощникам воспитателей групп: Земсковой С. В., Халитовой Г. С., Аметовой Э.М. , помощникам воспитателей Литвиненко Л.С., Бобко С.А.

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;

- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток);

- раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей ;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

8. Кишаковской О.А., завхозу :

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водоснабжения);
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

9. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- должностные инструкции;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- медицинскую аптечку;
- графики закладки основных продуктов;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;

- суточную пробу (за 2 суток);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал пищевой продукции – входной контроль.

10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке

11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

12. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

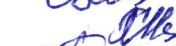
13. Приказ довести под личную роспись всех работников ДОУ, копию приказа хранить в пищеблоке.

Заведующий МДОУ
«Кондратьевский детский сад «Василек»



Т.П. Бычкова

С приказом ознакомлены :

 Кишаковская О.А.
 Коваль Н.М.
 Аметова Э.М.
 Земскова С.В.
 Халитова Г.С.
 Бобко С.А.
 Литвиненко Л.С.
 Лазарук Е.И.