

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида №16.

ПРИКАЗ

от 08.09.2023г

№ 25

ст. Петропавловская

По организации питания детей в дошкольном учреждении

На основании утверждения санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27.10.2020г. №32 с целью организации сбалансированного рационального питания 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 2023 /224 учебном году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1. 5 до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольное образовательное учреждения с 10,5-ти часовым режимом функционирования»,

Изменения в меню разрешать вносить только с разрешения директора МКУ ЦСЭ.

2. Возложить ответственность за организацию питания на ст. медсестру Шепелеву Елену Юрьевну

3. Утвердить график приема пищи.

4. Ответственному по питанию Шепелевой Е.Ю.

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 дописать его в конце списка;

- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующего.

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

- с меню, не утвержденного директором МКУ ЦСЭ., не могут работать ни кладовщик, ни сотрудники пищеблока.

4.4. возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.15.

5. сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении-повару, повару, кладовщику:

- 5.1. разрешить работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 5.2. за своевременность доставки продуктов, точность веса, количества, качества и ассортимента получаемых с базы продуктов несут ответственность кладовщик МКУ ЦСЭ учреждения и экспедитор базы.
 - 5.3. обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями МКУ ЦСЭ и поставщиками в лице экспедитора.
 - 5.4. получения продуктов в кладовую производит кладовщик материально-ответственное лицо.
 - 5.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
6. В пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противо-эпидемического режима.
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - медицинскую аптечку;
 - график закладки продуктов;
 - График выдачи готовых блюд;
 - Нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд.
7. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.
8. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатель, помощник воспитателя.

Директор МКУ ЦСЭ
Заведующая МБДОУ №16

Т.Н.Иванова
М.В. Сидорова

