

П Р И К А З

15.01.2021

№ 5-а

Об организации питания детей в ДОУ

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 Примерным 20-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 7 лет, посещающих МБДОУ №2 п.Кавалерово с 10,5 часовым режимом функционирования.
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на заведующего Соловьеву Е.В.
3. Возложить ответственность за написание меню на подсобного рабочего Романову Н.А.

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

2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименований продукта на бланке меню дописывать его в конце списка;
- ставить подписи завхоза, повара, принимающих продукты из продуктового склада.

Меню утверждает заведующий накануне предшествующего дня, указанного в меню.

Оформлять возврат и подбор продуктов в меню не позднее 9.00 текущего дня.

4. Утвердить график приема пищи:

- завтрак (по возрастной группе) с 8-30-9.00
- сок – 10.30 – 11.00
- обед с 11.45- 13.00
- полдник 15.30-15.45

4. Сотрудникам пищеблока, повару, завхозу, отвечающим за организацию питания разрешить работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.1. Возложить ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на Семенюк Е.В. заведующего хозяйством.

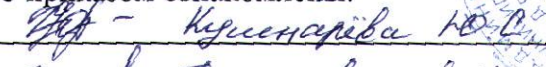
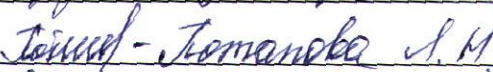

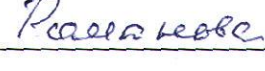
4.2. Заведующему хозяйством:

- при обнаружении некачественных продуктов своевременно возвращать их поставщику, оформляя акт.

- производить выдачу продуктов из продуктового склада на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующей меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.
5. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов по графику:
 - 7.00 – мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска;
 - 7.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;
 - 9.00 – тесто для выпечки;
 - 09.30 – 10.30 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);
 - 10.30-11.00 – масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;
 - 13.00 – продукты для полдника.
 6. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:
 - завтрак 8.15 -8.30
 - второй завтрак 10.15- 10.30
 - обед 11.15-12.20
 - полдник 15.15-15.30
 7. В пищеблоке необходимо иметь:
 - должностные инструкции, инструкции по охране труда и технике безопасности;
 - медицинскую аптечку;
 - суточную пробу за 48 часов;
 - график закладки продуктов;
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд;
 - технологические карты;
 - график выдачи кипяченной воды
 8. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.
 9. Ответственность за организацию питания детей на каждой возрастной группе возложить на воспитателей и мл.воспитателей.
 10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ №2 п.Кавалерово  Е.В. Соловьева

С приказом ознакомлены:

 _____
 _____
 _____
 _____

