

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ – ДЕТСКИЙ САД № 416

ул. Сыромолотова, 7-б, г. Екатеринбург, 620072

Приказ № 56

«Об организации питания в МАДОУ»

01.09.2021 г.

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и работников в МАДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2021 году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МАДОУ в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7-ми лет, посещающих МАДОУ с 10,5 часовым режимом функционирования», утвержденного руководителем.

2. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения руководителя МАДОУ.

3. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2021 год.

4. Возложить ответственность за организацию питания детей на кладовщика Казанцеву О.Н.

5. Ответственному за питание — Казанцевой О.Н.:

- составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

- возврат или добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов;
 - за своевременность доставки продуктов, точность веса, качество и ассортимент получаемых от поставщиков несет ответственность кладовщик;
6. Работникам пищеблока, отвечающим за организацию питания:
- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
 - обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается комиссией МАДОУ и поставщиком;
 - выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17 часов предшествующего дня.
7. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии бракеражной комиссии.
8. Повару — Юркиной Н.В. необходимо:
- при приготовлении блюд строго соблюдать технологию приготовления блюд;
 - производить закладку продуктов в котел в присутствии членов бракеражной комиссии;
 - выдать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
9. На пищеблоке необходимо обеспечить наличие:
- инструкцию по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарных правил;
 - картотеку технологических карт по приготовлению блюд;
 - медицинскую аптечку;
 - график выдачи готовых блюд, контрольное блюдо;
 - суточную пробу за 2-ое суток;
 - вымеренную посуду;
 - исправное технологическое оборудование;
 - контрольные весы.

10. Ответственность за питание в каждой возрастной группе несут воспитатели и младшие воспитатели. Воспитатели и младшие воспитатели организуют питание детей, соблюдают сервировку стола, прививают культуру питания детей, докармливают детей по их согласию. Строго соблюдают норму выдачи готового блюда.
11. Младшие воспитатели несут ответственность за соблюдение санитарных правил мытья посуды, выносят пищевые отходы после каждого кормления.
12. Воспитатели рассаживают детей строго на закрепленные места за столами.
13. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Ознакомлены:

Ирина Н.М.
Казанцева О.Н.

Заведующий МАДОУ № 416



Давлятшина Н.Н.