

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 4 «Теремок»

Приказ

с. Тасеево

№ 36 02.09.2020 г.

«Об организации питания в ДОУ»

В целях обеспечения сбалансированного, рационального, полноценного питания детей в детском саду № 4 «Теремок», в соответствии с требованиями СанПиН

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с «Примерным 10 дневным меню» для организации питания детей посещающих детский сад с 12- часовым режимом. Изменение в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего.
2. Возложить ответственность за организацию питания на мед-сестру Моисеенко Л.С.
3. Раздачу пищи производить строго по утвержденному графику.
4. Ответственному за питание Моисеенко Л.С.:
 - 4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня указанного в меню
 - 4.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:
 - нормы на каждого ребенка;
 - нормы выхода блюд;
 - указывать в меню подписи: завхоза, повара, м/с.
 - 4.3. Предоставлять меню-требования на утверждение заведующего до 9.30
 - 4.4. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;
 - 4.5. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 4.6. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 4.7. Ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 4.8. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов. Ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного

использования по назначению, их обработки.

4.9. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи;

5. Возложить ответственность на повара, работников пищеблока за:

5.1. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

5.2. Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

5.3. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

5.4. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

6. Возложить ответственность на завхоза Чернову И.М. за:

6.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

6.2. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

6.3. Работу с поставщиками продуктов.

7. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать бракеражную комиссию в составе: заведующего ДОУ Соловьевой Г.Н., м/с Моисеенко Л.С., мл. воспитателя Стебуновой В.И. Запись проведенного контроля производить в специальной тетради. Ответственный за ее ведение Л.С.Моисеенко

7.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

8. Возложить ответственность на воспитателей, мл. воспитателей за:

8.1. Обеспечение приема пищи детьми;

8.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

8.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

8.4. Организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

9. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий:

Соловьева Г.Н.

С приказом ознакомлены



Вашу Домин В. Ч
Сул- Стебунова В. Ч
Вед- Захарова И. М
Сул- Лушкарева М. С

Можеева Л. С.
Кресова И. М.
Клишинева И. В.
Глотилова И. В.
Клишинева А. С.

Летасова И. В.
Лукина Л. В.
Темз И. Ч