

ПРИКАЗ

01.09.2023 г.

№79-од

г. Вязники

*Об организации питания воспитанников
в 2023-2024 учебном году*

В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Положением об организации питания воспитанников, с целью организации сбалансированного питания, воспитанников МБДОУ «ЦРР - детский сад № 24 «Колобок», а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023-2024 учебном году

п р и к а з ы в а ю:

§1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с 10-ти дневным меню для детей в возрасте от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих МБДОУ «ЦРР - детский сад №24 «Колобок».

§2. Калькулятору составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

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

- оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 текущего дня.

§3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам Викторовой Е.В., Павловой Т.А:

- разрешается работать только по утвержденному 10 –ти дневному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику:

7.00-7.30 -мясо в 1-е блюдо;8.00-8.30- курица, рыба -1,2 блюдо;

7.30 - масло в кашу, сахар для завтрака; 9.00 - тесто для выпечки;

10.00 -11:00 - продукты в 1 -е блюдо (овощи, крупы); 11.20 - масло во 2-е блюдо;

сахар в 3-е блюдо; 13.00 – 14.00-продукты для полдника;

- несут личную ответственность за качество и объем приготовленных блюд;
- несут личную ответственность за правильное хранение суточной пробы.

§ 4.Завхоз Егорычева Н.А. (совмещающая должность кладовщика):

- несет ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов;
- оформляет обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщика;
- выдачу продуктов производит из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.
- ежемесячно проводит сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

§5. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

- завтрак 8.10-8.30;
- 2-й завтрак 10.00-10.05
- обед 11.25-12.30;
- полдник 15.15-15.30.

§6. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.
- суточную пробу за 2 суток;

§7. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте, пользоваться во время работы сотовым телефоном.

§8. Ответственность за организацию питания в каждой возрастной группе возлагается на воспитателя и младшего воспитателя.

§9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Пайкова Н.В.