

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
Лебяжинский детский сад
Камышинского муниципального района
Волгоградской области
(МКДОУ Лебяжинский дс)

ПРИКАЗ

9 января 2024 г.

№ 2

с. Лебяжье

Об организации питания детей

В соответствии с СанПиН 2.4.3648-20, с целью организации сбалансированного рационального питания детей в МКДОУ Лебяжинский детский сад, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024 году, П Р И К А З Ы В А Ю :

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с утвержденным 14-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования.

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДООУ.

2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Давыденко А.В.

3. Утвердить график приема пищи:

- завтрак (по возрастной группе) 8.30 - 8.40;
- второй завтрак 10.00 - 10.20;
- обед (по возрастной группе) 11.50 - 12.30;
- полдник (по возрастной группе) 15.30 - 15.40.

4. Ответственному за питание Давыденко А.В.:

4.1. Составлять меню - требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.2. При составлении меню - требования учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню, дописывать его в конце списка;
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
- в конце меню ставить подписи старшей медсестры, завхоза, повара, принимающего

продукты из кладовой и заведующего.

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

4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.

5. Назначить ответственными за раздачу порций по нормам повара Ерещенко К.И., старшую медсестру Давыденко А.В.

6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении - поварам, завхозу:

6.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

6.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность завхоз учреждения Фрелих В.О. и экспедитор Шошин Д.А.

6.3. Качество продуктов, поставляемых в учреждение проверять старшей медицинской сестре Давыденко А.В. в день поставки, с записью в журнале.

6.4. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МКДОУ и поставщика в лице экспедитора.

6.5. Получение продуктов в кладовую производит завхоз Фрелих В.О. - материально-ответственное лицо.

6.6. Выдачу продуктов из кладовой на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

7. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы:

- понедельник - Давыденко А.В., Тарасенко Н.Н.;
- вторник Завьялова- Е.Н., Растрогина Г.С.;
- среда - Щеглова Е.В., Жданова И.Г.;
- четверг – Григорьева Л.В., Калуженина Т.А.;
- пятница –Семенова А.Р., Шенфельд Л.А.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за её ведение возложить на старшую медицинскую сестру Давыденко А.В. Поварам Ерещенко К.И., Фрелих В.О. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

7.15 – закладка продуктов на завтрак (кроме масла)

8.00- закладка масла, сахара, сыра на завтрак;

9.00 – закладка мяса (рыбы, птицы) на обед

10.00- закладка крупяных и овощных продуктов на обед (кроме масла, сметаны и сахара), теста на полдник

11.00- закладка масла, сахара, сметаны на обед

13.00- закладка основных продуктов на полдник

Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

8. Завхозу Фрелих В.О. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания.

9. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

Завтрак 8.25-8.35

II Завтрак 09.55 - 10.10

Обед 11.45-12.20

Полдник 15.25-15.30

10. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- суточную пробу за 2-е суток.

11. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

12. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели:

Младшая группа - Калуженина Т. А., Семенова А.Р.

Средняя группа - Щеглова Е.В., Тарасенко Н.Н.

Старшая группа - Завьялова Е.Н., Григорьева Л.В.

13. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на старшую медицинскую сестру Давыденко А.В. и завхоза Фрелих В.О.

14. Общий контроль за организацией питания и исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



Н.В. Суслова

