Васнева Юлия Александровна

Подписан: Васнева Юлия Александровна
DN: ИНН=745303894015, СНИЛС=07915474599, E=ds275chel@mail.ru, C=RU, S=Челябинская область, L=г. Челябинск, O="МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ""ДЕТСКИЙ САД № 275 Г. ЧЕЛЯБИНСКА""", G=Юлия Александровна, SN=Васнева, CN=Васнева Юлия Александровна
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2021.12.01 11:47:47+05'00'
Foxit Reader Версия: 10.1.1

Бюджетное дошкольное образовательное учреждение
"Детский сад № 275 г. Челябинска"
45405 Прокасская, 10а. Тел.:(8-351) 726-50-50, e-mail: ds275chel@mail.ru

ПРИКАЗ

11.01.2021 № 11

"Об организации питания детей
МБДОУ "ДС № 275 г.Челябинска"

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, 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 учреждении в соответствии с «Примерными 20-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования».
2. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.
3. Возложить ответственность за написание меню на время отсутствия инструктора по гигиеническому воспитания на инспектора по кадрам Шарафуллинову А.Ф.

3.1.Составлять меню накануне предшествующего дня.
3.2.При составлении меню учитывать следующие требования:
3.3.Определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
3.4.В конце меню ставить подписи, инструктора по гигиеническому воспитанию, зам.зав по АХР, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующего.
3.5.Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
3.6.Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

4.Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2021 год (приложение №1).

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, кладовщику, зам.зав.по АХР:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент выданных со склада продуктов несёт ответственность зам. зав. по АХР и кладовщик
5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщика.
5.4. Выдачу продуктов со склада на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6. В целях организации контроля за: приготовлением пищи , закладку основных продуктов в котлы, выдачу готовой продукции, определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы создать

бракеражную комиссию в составе: заведующий, дежурный администратор, инструктор по гигиеническому воспитанию.

6.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

6.2. Запись о проведенном контроле производить в бракеражном журнале, который хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на инструктора по гигиеническому воспитанию

7.ПоварамШумиловойЭ.Н.,Сосниной Т.А.,СтепановойЛ.В.КириловойО.И.,необходимо:

7.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

7.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членов бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

7.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

7.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

8. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

9. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей:

9.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9.2. Возложить контроль за организацией питания на группа на зам.зав. по УВР Власову Л.В., инструктора по гигиеническому воспитанию.

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий Ю.А.Васнева

С приказом ознакомлены: