

ПРИКАЗ

11.01.2024

№ 21

"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 2024 году

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 20-ти дневным 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 инструктора по гигиеническому воспитанию Хужину А.Р.

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, кладовщика, 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 алгоритм контроля организации за питанием детей на 2024 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. Поварам Шумиловой Э.Н, Сосниной Т.А, Кириловой О.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 группу 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:

