

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 8»
Левокумского муниципального округа Ставропольского края

ПРИКАЗ

09 января 2024 года

№ 4

Об организации питания детей в ДООУ

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДООУ, строгого выполнения и соблюдения блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также с целью осуществления контроля за организацией питания в 2024 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию питания в ДООУ возложить на администрацию.
2. Организацию питания проводить в соответствии с СП 2.4.3648-20 - 10 – дневным меню.
 - 2.1. При составлении меню-требования учитывать:
 - объем порций для этих групп;
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода готовых блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка.
 - 2.2. Меню в день составления обязательно подписывается кладовщиком, ответственным за выдачу продуктов, поваром, принимающим продукты из кладовой и утверждается заведующим ДООУ.
 - 2.3. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам в соответствии с СП 2.4.3648-20
 - 2.4. Вести следующую документацию установленного образца: бракеражный журнал, журнал бракеража сырой продукции, журнал учета калорийности и выполнения натуральных норм продуктов, картотеку блюд по меню.
3. Контроль за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на завхоза Булатову С.В.
4. Завхозу Булатовой С.В.:
 - 4.1. своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с 10-дневным меню,

- 4.2. вести накопительную ведомость расхода продуктов,
- 4.3. своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов поставщику, в соответствии с договорными отношениями,
- 4.4. осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля,
- 4.5. производить отпуск продуктов со склада строго в соответствии с меню –раскладкой,
- 4.6. не допускать нарушение СанПиНов при хранении продуктов в кладовой.

5. Поварам Сайгидгусеновой М.А. и Арсаналиевой М.Р.

- 5.1. строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи,
- 5.2. выход вторых блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.
- 5.3. строго следить за выставлением контрольного блюда.
- 5.4. оставлять суточные пробы в соответствии с предъявляемыми требованиями.
- 5.5 строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.
- 5.6. Строго соблюдать график закладки продуктов.

6. Возложить ответственность на поваров Сайгидгусенову М.А. и Арсаналиеву М.Р. за:

- 6.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 6.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- 6.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 6.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).

7. Категорически запретить на пищеблоке нахождение сотрудников в верхней одежде, хранение крупногабаритных сумок, посещение туалета работниками пищеблока в спецодежде.

8. Категорически запретить посторонним лицам находиться на пищеблоке.

9. Медсестре Магомедовой Т.М. периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов производить контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд.

10. Ответственность за организацию питания в каждой возрастной группе несут воспитатель, помощник воспитателя.

10.1. Помощникам воспитателей Кириленко Л.В., Ахметовой А.М. строго соблюдать график получения пищи с пищеблока и режим приема пищи детьми;

10.2. Осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, с требованиями этикета и с возрастом детей;

10.3. Не допускать раздачу первого блюда в присутствии детей;

10.4. Строго соблюдать требуемую температуру блюд;

10.5. Неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче блюд.

11. Помощникам воспитателя Кириленко Л.В., Ахметовой А.М. производить мытье посуды с соблюдением технологии обработки посуды и требованиями СанПиН.

12. Воспитателям групп – Ляшенко А.И., Чернобривцевой Ю.А.:

12.1. Систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков у детей, правил поведения за столом. Осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей.

12.2. Продолжить ведение табеля посещения ДОО и по учету отсутствия детей по уважительным причинам.

13. Строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня - воспитателям и помощникам воспитателя.

14. Осуществлять контроль за организацией питания.

Заведующий

Поповская

Поповская Л.У.