

## ПРИКАЗ

от 31.08.2020г.

№ 67/4-О

### Об организации питания

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении в 2020-2021 учебном году, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, соблюдения культурно-гигиенических навыков, контроля необоснованного расходования бюджетных средств и средств родителей по оплате за питание

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет», посещающих МДОУ с 10,5 часовым режимом функционирования и группу кратковременного пребывания (5 часов) (далее ГКП) в новой редакции.
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на **Брагину Ольгу Георгиевну**
3. **Брагиной Ольге Георгиевне:**
  - Строго следить за ведением всей документации по организации питания..
  - За наличием ежедневного меню-раскладки
  - Санитарного журнала
  - Журнала здоровья пищеблока
  - Санитарными книжками и медосмотром сотрудников пищеблока
  - Бракеражного журнала
  - Табелей учёта посещаемости воспитанников
  - Журнала витаминизации
  - За наличием проб (за 48 часов)
  - Журнала закладки продуктов в котёл
  - За наличием контрольных блюд

4. Возложить ответственность за написание меню – раскладки на **Брагину Ольгу Георгиевну** на период вакансии диетсестры.

### Ответственной за питание Брагиной Ольге Георгиевне:

- 4.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню согласно утверждённому меню на осенне-зимний или весенне-летний период.
- 4.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
  - 4.2.1. определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода
  - 4.2.2. при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка

4.2.3. подписывать бланки меню старшей медсестрой, кладовщиком, поваром и заведующей

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

4.4. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 текущего дня.

4.5. **В срок до 01.10.2020** года разработать и предоставить для утверждения «**Примерное 20-дневное меню** для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет» и «**Примерное 20-дневное меню** для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет», посещающих МДОУ с 10,5 часовым режимом функционирования и группу кратковременного пребывания (5 часов) (далее ГКП).

#### **5. Кладовщику:**

5.1. Контролировать своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов

5.2. Оформлять соответствующим актом обнаруженные некачественные продукты или их недостачу

5.3. Производить выдачу продуктов со склада на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующей меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5.4. Производить с бухгалтерией сверку остатков продуктов питания на складе, ежемесячно.

5.5. Вести соответствующую документацию по организации питания детей.

#### **6. Шеф-повару, поварам:**

6.1. Осуществлять приготовление пищи по утвержденному и правильно оформленному меню

6.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд

6.3. Закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику (приложение 1) и в присутствии членов комиссии по закладке продуктов (приложение 2)

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

завтрак 8.05-8.32

2-й завтрак-9.40-10.00

обед 11.30-12.20

полдник усиленный 15.45 – 16.13

8. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания на складе в составе:

Заведующего – Шаповалова О.Ю.,

Зам. заведующего по АХЧ – Казитаева Т.Н.

Кладовщика – Брагина О.Г.

Повара – Юркевич С.Д.

8.1. Комиссии проводить снятие остатков продуктов питания на складе ежеквартально.

9. Иметь в пищеблоке:

9.1. инструкции по охране труда и технике безопасности

9.2. должностные инструкции

9.3. инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима

9.4. картотеку технологических карт приготовления блюд

9.5. медицинскую аптечку

9.6. график закладки продуктов

9.7. график выдачи готовых блюд

- 9.8. нормы готовых блюд
- 9.9. контрольное блюдо
- 9.10. суточные пробы за 48 часов
- 9.11. вымеренную посуду с указанием объема блюд
- 10. Работникам пищеблока **запрещается** хранить личные вещи на рабочем месте.
- 11. Ответственность за организацию питания детей каждой возрастной группы несут воспитатель и помощник воспитателя.
- 12. Контроль за организацией питания и эстетику приёма пищи в группах возложить на старшего воспитателя **Мезенцеву Татьяну Васильевну** и старшую медицинскую сестру **Решетникову Валентину Николаевну**.
- 13. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ № 9

О.Ю.Шаповалова

С приказом ознакомлены:



_____	31.08.2020 г.	Б.В. Мезенцев
_____	31.08.2020	Татьяна Васильевна
_____	31.08.2020	В. Решетников
_____		
_____		