

ПРИКАЗ

14.08.2020г.

№ 47-1

Об организации питания ДОУ

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в детском саду, строгого соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм основных продуктов питания и калорийности, а так же осуществления контроля.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с «Примерным перспективным 10-дневным меню» для детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающим дошкольное учреждение с 12-ти часовым режимом работы, согласованным в ДОУ (приказ № 35 от 03.08.2020г.). Изменение в меню вносить только с разрешения заведующего МКДОУ д/с № 445.

2. Утвердить график выдачи пищи по возрастным группам:

- завтрак с 8-00 до 8-20;
- обед с 11-30 до 12-10;
- полдник с 15-00 до 15-20;
- ужин с 16-45 до 17-00.

3. Возложить ответственность за организацию питания на калькулятора Тулиглович В.Г.

4. Ответственному за питание:

- составлять меню накануне предшествующего дня указанного в меню;
- норма питания сотрудника соответствует норме питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет;
- представлять меню для утверждения заведующему ежедневно;
- возврат и добор продуктов оформлять не позднее 09-00 часов.

5. Шеф-повару Маласай И.П., кладовщику Шадриной Г.М.

- работать только по утвержденному и оформленному меню;
- выдавать и получать продукты только в соответствии с утвержденным меню, не позднее 16-00 предшествующего дня, указанного меню;

- строгое соблюдение технологии приготовления блюд.
6. Контроль организации детского питания:
- санитарно-техническое состояние пищеблока зам. зав. по АХЧ;
 - сроки годности и условия хранения продуктов: кладовщик;
 - технологические процессы: шеф-повар;
 - закладка основных продуктов питания: 1 раз в месяц по графику сотрудники ДОУ;
 - своевременность доставки, качество, количество, ассортимент продуктов: кладовщик;
 - своевременность оформления актов при получении некачественных продуктов: кладовщик;
 - снятие остатков продуктов питания в кладовой 1 раз в квартал, на пищеблоке 1 раз в месяц, бухгалтер, постоянно действующая ревизионная комиссия;
 - санитарное состояние и санитарная обработка предметов производственного оборудования: заведующий;
 - состояние здоровья, соблюдение личной гигиены персонала, их гигиенические навыки и знания: калькулятор;
 - прием пищи на всех возрастных группах: старший воспитатель, заведующий;
 - анализ выполнения норм натуральных продуктов 1 раз в месяц на совещании при заведующем: калькулятор, кладовщик, шеф-повар, бухгалтер, председатель профкома; данные анализа ежемесячно размещаем на информационном стенде.

Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МКДОУ д/с № 445



Н.А.Околович

С приказом ознакомлены:

Тулиглов В.Г. *В.Г. Тулиглов*

Шадрина Г.М. *Г.М. Шадрина*

Антонюк И.А. *И.А. Антонюк*

Маласай И.П. *И.П. Маласай*

Пронюшкина С.Ю. *С.Ю. Пронюшкина*