



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 5 «РОМАШКА»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ТИМАШЕВСКИЙ РАЙОН

ПРИКАЗ

от 15.01.2021

№ 48

город Тимашевск

Об организации питания в ДОО

С целью организации сбалансированного рационального питания обучающихся ДОО, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологическими картами, а также с целью осуществления производственного контроля в 2021 году п р и к а з ы в а ю:

1. Организовывать питание обучающихся в ДОО в соответствии с меню - требованием в возрасте от 2-х до 3-х лет и от 3-х до 7 лет утвержденного заведующим ДОО.

1.1. Изменения в меню-требование обучающихся вносить только с разрешения заведующего и в соответствии с Методическими указаниями.

2. Ответственность за организацию питания оставляю за собой.

3. Кладовщику Ефремовой О.Н. составлять меню – требование накануне согласно численности воспитанников по группам и утвержденного меню-требования.

4. При составлении меню-требования учитывать следующее:
определять нормы на каждого воспитанника в соответствии с потребностью;
подписывать меню-требование заведующим, кладовщиком, одним из поваров, принимающих продукты из кладовой.

5. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

6. Корректировка меню-требования оформлять не позднее 9.00 часов.

7. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в организации: поварам, кладовщику:-

7.1. Работать только по утвержденному и правильного оформленному меню-требованию.

7.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность кладовщик Ефремова О.Н.

7.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ д/с № 5 и поставщика, в лице экспедитора.

7.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Ефремова О.Н.- материально-ответственное лицо.

7.5. При получении продуктов питания кладовщик проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов», а также принимает продукты только при наличии качественных и ветеринарных удостоверений.

7.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующими меню – требованием не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании с подписью повара.

7.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в журнале «закладка продуктов на пищеблоке в котел».

7.8. Поварам Короваевой Н.В., Щелкуновой Ю.В.:
строго соблюдать правила и технологию приготовления блюд;
закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующим графику в присутствии ответственных лиц;
хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов;
выдачи готовой пищи только после снятия пробы;
соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите.

7.9. Возложить персональную ответственность на кладовщика Ефремову О.Н. за:
ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение.

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C.

8. Кладовщику Ефремовой О.Н. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

9. На пищеблоке необходимо иметь:
инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;

технологические карты приготовления блюд;
график закладки продуктов;
график выдачи готовых блюд;
нормы контрольных блюд;
огнетушитель;
диэлектрические коврики около каждого прибора.

10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи только в специально отведенном для этого месте.

11. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателей.

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

13. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Заведующий

И.Ю. Поддубняя

С приказом ознакомлены:

Е.А. Коробаяева Н.В.

О.А. Смирнова

Ильин Ю.В. Шеланюкова