

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 13 «Теремок»
муниципального образования город-курорт Анапа

ПРИКАЗ

«17» июня 2024 г.

№ 112

Об организации питания обучающихся

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания обучающихся в учреждении, строгого выполнения норм и калорийности блюд, а так же осуществления контроля по режиму питания детей в дошкольной организации,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание обучающихся в соответствии с утвержденным примерным 10-дневным меню.

2. Кладовщику Замашкиной Т.Н.:

2.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.2. Предоставлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.3. Возврат и добор продуктов оформлять накладной не позднее 10:00 часов.

3. Поварам:

3.1. разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

3.2. За своевременность доставки, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада продуктов, ответственность несет кладовщик Замашкина Т.Н.

3.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом.

3.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным меню, не позднее 17:00 часов предшествующего дня, указанного в меню.

3.5. В целях организации контроля за приготовлением пищи, закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры Нор Л.В. или членов комиссии по питанию. Запись о проведенном контроле производить в бракеражном журнале, ответственность за ведение возлагается на медицинскую сестру Нор Л.В.

Поварам: Канариди Г.В. и Новиковой Т.В.:

4.1. Соблюдать технологию приготовления блюд.

4.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

4. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 48 часов;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

5. Ответственность за организацию питания детей каждой группы, несут воспитатели и помощники воспитателей.

6. Во время приема пищи детей, воспитателям и помощнику воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Е.А. Гаврилова