

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
КАДЕТСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ
«Екатеринбургский кадетский корпус»
СТРУКТУРНОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ доу № 565

Приказ

17.08.2022г.

№ 15

Об организации питания детей

ДОУ детский сад № 565

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2020-2021 учебном году

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 20-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования»,

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

1.1 Утвердить план мероприятий контроля организации питания на 2022-2023 учебный год (Приложение № 1).

1.2 Утвердить график выдачи готовой пищи (Приложение №2).

1.3 Утвердить график закладки основных продуктов (Приложение №3).

1.4 Утвердить мониторинг и инструментальный контроль организации питания в ДОУ (Приложение № 4).

2. Возложить ответственность за контроль организации питания на старшую медицинскую сестру Бодунову Н.В.

3. Ответственному за контроль организации питания Бодуновой Н.В.:

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

3.2, При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд; - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- в конце меню ставить подписи старшей медсестры, заведующей хозяйством, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующей.

3.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов. 4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, заведующему хозяйством:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность заведующая хозяйством Шарипова ЛМ.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ детский сад № 565 и поставщика.

4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии старшей медицинской сестры или членов комиссии по питанию, Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на старшую медицинскую сестру Бодунову НВ.

6. Поварам Сапроновой О.М., Сайфутдиновой необходимо:

6.1.- Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой и (или) членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6. 3. Утвердить комиссию по закладке продуктов в котел в составе:

Зайцева М. Ф.- заведующий

Бодунова НВ.- ст. медсестра

6.4. Утвердить график комиссии по закладке основных продуктов в котел (Приложение №4)

6.5. Производить закладку основных продуктов в котёл в присутствии членов комиссии согласно графику:

6.15 — закладка продуктов на завтрак (кроме масла и сахара)

8.00 — закладка сахара, масла на завтрак

9.00 — закладка мяса (рыбы, птицы) на обед

10.00 — закладка крупяных и овощных продуктов на обед (кроме масла, сметаны и сахара), теста на полдник

11.00 — закладка масла, сахара, сметаны на обед

13.00 — закладка основных продуктов на полдник

6.6. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима; - картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

8. Назначить ответственного за снятие и хранение суточных проб поваров Сапронову О.М., Сайфутдинову А.Р.

9. Ответственность за организацию питания детей каждой группы возложить на воспитателей:

1 группа раннего возраста (1): Зверева ЕН., Гаврилова ЕС.

2 группа раннего возраста (2): Собянина Э.Р., Дехтярчук И.А.

2 младшая группа: Полякова Т.Л., Бережная О.В..

средняя группа: Пушкарева Л.Г., Назимова К. Т.,

старшая группа: Комарова Л.Ю., Балдина

подготовительная группа: Аверкиева А.А., Бережная О.В.



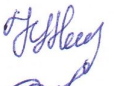

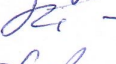
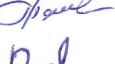


9.1 Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

10. Контроль исполнения приказа оставляю за собой

Заведующая ДОУ № 565  Зайцева М.Ф.

С приказом ознакомлены

3/х

-  Собянина Э.Р.
-  Комарова Л.Ю.
-  Меркулова А.А.
-  Назимова К.Т.
-  - Бережная О.В.
-  - Пушкарева Л.Г.
-  - Полякова Т.Л.
-  - Дехтярчук И.А.