

Российская Федерация
Министерство образования
Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
«ГРАЧЁВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД №2»

П Р И К А З

от 09.01.2025г. № 24
с. Грачевка

Об организации питания на 2025 год

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологической картой, а также в осуществление производственного контроля в 2025 год.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовывать питание детей в учреждении в соответствии с меню - требованием детей в возрасте от 3 до 7 лет утвержденного руководителем.
 - 1.1 Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего и в соответствии с Методическими указаниями.
2. Возложить ответственность за организацию питания на повара Криворученко Т.А.
3. В соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 утвердить график приема пищи
4. Заведующему хозяйством Кирьяковой О.В.
 - 4.1 Составлять меню –требование накануне согласно численности детей по группам и утвержденного меню- требования.
 - 4.2 При составлении меню-требования учитывать следующее:
 - определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью;
 - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
 - подписывать меню - требование заведующим, заведующим хозяйством, поваров.
 - 4.3 Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 4.4 Корректировка меню-требования оформлять не позднее 7.00 часов.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении: повар, помощник повара.
 - 5.1 Работать только по утвержденному и правильного оформленному меню-требованию.
 - 5.2 За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент прилучаемых с базы продуктов несет ответственность заведующий хозяйством Кирьякова О.В.

5.3 Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ и поставщика, в лице экспедитора.

5.4 Получение продуктов в кладовую производит заведующий хозяйством Кирьякова О.В.

5.5 Выдачу продуктов заведующем хозяйством из продуктовой кладовой на пищеблок повару производить в соответствии с утвержденным заведующим, меню – требованием не позднее 12.45 предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

5.6. Повару строго соблюдать правила и технологию приготовления блюд закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

5.7. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2+6 °С на повара Криворученко Т.А..

6. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой.

6.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

6.2. Заведующий хозяйством Кирьяковой О.В. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;

- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- технологические карты приготовления блюд;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

- суточную пробу за 2 суток;

- огнетушитель;

- диэлектрические коврики около каждого прибора;

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

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

13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий

И.В.Харлашкина

С приказом ознакомлены: