

ПРИКАЗ

от 11.01.2021 г.

№ 1/17-О

Об организации питания детей в МАДОУ № 555

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в МАДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2021 году в соответствии с требованиями действующего СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МАДОУ в соответствии с «Ежедневным меню основного питания» возрастной категории 3-7 лет.
Изменения в утвержденное меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.
 - 1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2021 год.
2. Возложить ответственность за организацию питания на кладовщика Камалову С.Х.
3. Ответственному за питание:
 - 3.1. Составлять меню-заказ накануне дня, указанного в меню.
 - 3.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - в конце меню ставить подписи одного из поваров, принимающих продукты из склада;
 - 3.3. Предоставлять меню для утверждения заведующим накануне дня указанного в меню.
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в МАДОУ – поварам, кладовщику:
 - 4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов ответственность несет кладовщик.
 - 4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МАДОУ 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 членов комиссии по питанию.
6. Шеф-повару, поварам необходимо:
 - 6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
 - 6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
7. На пищеблоке необходимо иметь:
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объема.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели.



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

9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ № 555

Нестерова Е.В.

С приказом ознакомлены:

дата	подпись	расшифровка
21.07.21		Нестерова Е.В.
21.07.21		Нестерова Е.В.
дата	подпись	расшифровка
дата	подпись	расшифровка