

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 33 «Вишенка»
муниципального образования город-курорт Анапа

ПРИКАЗ

№ 4-ОД

«09» января 2025 г.

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 Гореловой А.В.:

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, заведующему хозяйством:

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 заведующий хозяйством Максимова М.А.

3.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом.

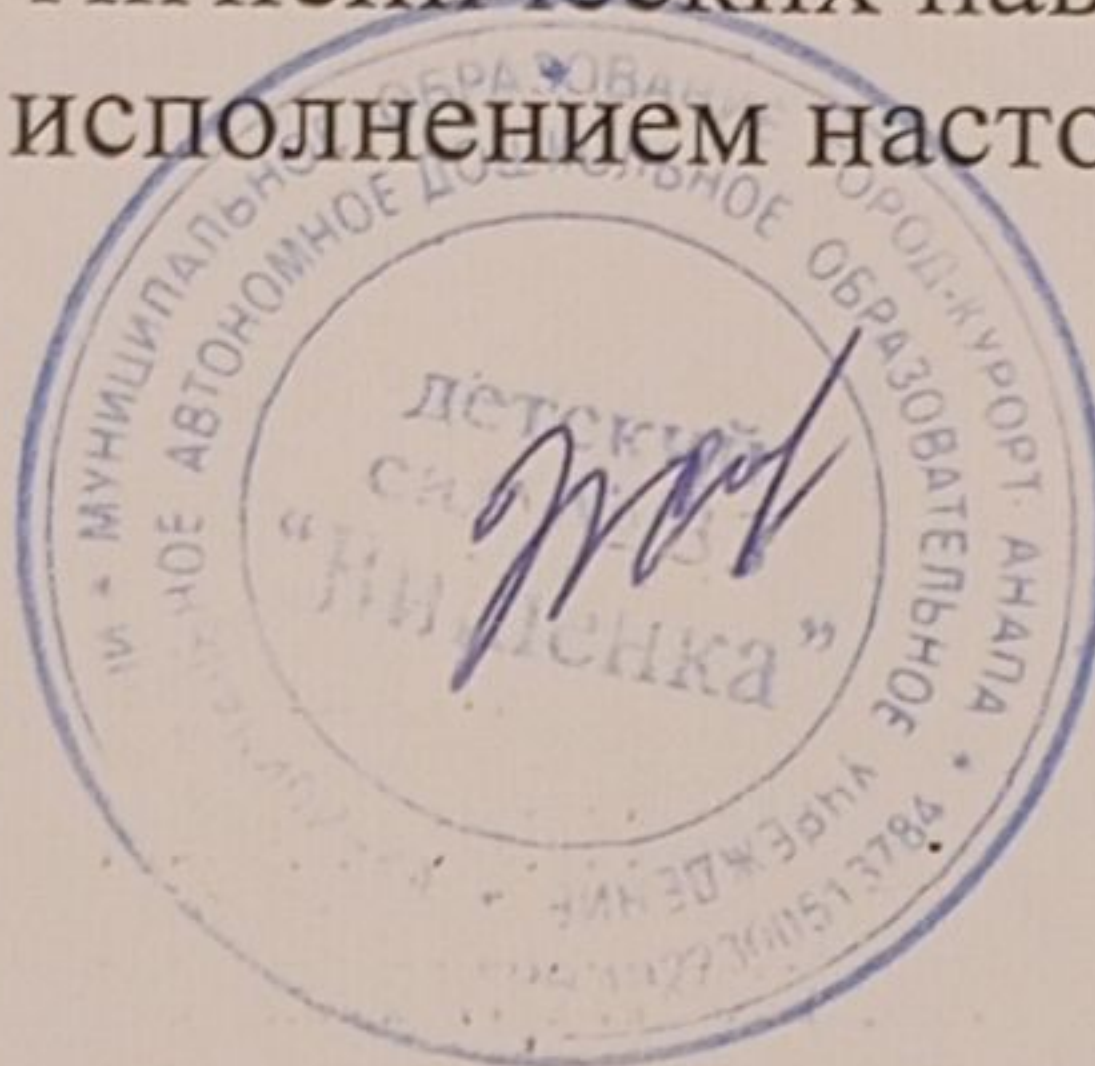
3.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным меню, не позднее 17:00 часов предшествующего дня, указанного в меню.

3.5. В целях организации контроля за приготовлением пищи, закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры Оганесян М.А. (специалист МБУЗ Амбулатория №3) или членов комиссии по питанию. Запись о проведенном контроле производить в бракеражном журнале, ответственность за ведение возлагается на медицинскую сестру Оганесян М.А. (специалист МБУЗ Амбулатория №3).

4. Поварам: Кочневой И.А. и Никифоровой В.А.:

- 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.
5. 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.
6. Ответственность за организацию питания детей каждой группы, несут воспитатели и помощники воспитателей.
7. Во время приема пищи детей, воспитателям и помощнику воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.
8. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И.о.заведующего



Т.В.Жилина