

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

ПРИКАЗ

«09» января 2023 г.

№ 7/1-ОД

Об организации питания обучающихся

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

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

- 2.Заведующему хозяйством, Максимовой М.А.:
 - 1.2 Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 1.3 Предоставлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 1.4. 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 производится в бракеражном журнале, ответственность за ведение возлагается на медицинскую сестру Оганесян М.А. (специалист МБУЗ Амбулатория №3).

4. Поварам, Кочневой И.А. и Курбатовой С.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.

5. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарнопротивоэпидемиологического 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.

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.

Заведующий



Е.А. Гаврилова