

ПРИКАЗ

« 05 ___ » марта ___ 2021 _ год № 37 _____

Об организации питания

На основании **СанПин** 2.3/2.4.3590 и с целью организации сбалансированного рационального питания с 12-часовым пребыванием детей в соответствии с Примерным десятидневным меню, утвержденным заведующей МДОУ детский сад №5

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с Примерным десятидневным меню,
2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню. Ответственный –кладовщик Иванова М.А.
3. При составлении меню-требования:
 - 3.1 указывать выход блюд для детей разного возраста и с учетом замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом(если такие имеются)
 - 3.2 Своевременно согласовывать и подтверждать подписью заведующей, кладовщика и одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.
 - 3.3 Предоставлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню. Ответственный- кладовщик Иванова М.А.
4. Кладовщику:
 - 4.1 Обеспечить своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых пищевых продуктов.
 - 4.2 Осуществлять прием пищевых продуктов при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Результаты контроля регистрировать в Журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.
 - 4.3 Обнаруженные некачественные пищевые продукты и пищевое сырье или их недостачу оформлять соответствующим актом.
 - 4.4 Производить выдачу пищевых продуктов на пищеблок не позднее 17.00 ч предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 4.5 Производить ежемесячную выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии Комитета по образованию. Сдавать меню-требование в бухгалтерию 3 раза в месяц
5. Сотрудникам пищеблока (поварам):
 - 5.1. Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, норму закладки и выхода готовых блюд.
 - 5.2. Готовить блюдо строго по утвержденному меню-раскладке
 - 5.3. Производить закладку продуктов по графику:
 - 7.00-мясо, куры, продукты для завтрака
 - 7.30- соль, сахар, масло для завтрака
 - 9.00- продукты для выпечки
 - 10.00-11.00 -овощи, крупы в первое блюдо
 - 11.30- масло во второе блюдо, крупы в первое блюдо.
 - 13.00- продукты для полдника
 - 14.00-продукты для ужина
 - 5.4 Непосредственно после приготовления пищи отбирать суточную пробу. Ответственность за правильность хранения возложить на поваров Позднякову И.Ю., Линейцеву Е.Ю.
 - 5.5 Готовую пищу выдавать только после проведения контроля бракеражной комиссии в соответствии с утвержденным графиком.
6. Обеспечить питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды при условии сохранения не более 3-х часов
7. Воспитателям групп информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой группой ячейке с указанием наименования блюда и объема порции.
8. Ответственность за организацию питания и питьевого режима в каждой группе несут воспитатель и младший воспитатель, закрепленный за группой.
9. Поварам строго соблюдать требования к санитарному содержанию пищеблока, первичной обработке овощей.
10. Контроль за организацией питания оставляю за собой

Заведующий МДОУ детский сад №5 _____

Е.В. Варфоломеева

С приказом ознакомлен(на) _____

М.А. Иванова

И.Ю. Позднякова

Е.Ю. Линейцева

И.П. Колобкова

