



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад с.Репец Задонского муниципального района
Липецкой области, ул.Павлова, д.4 8(47471) 3-62-22

Приказ

от 09.01.2024г.

с.Репец

№ 2

«Об организации питания в ДОУ»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения суточных норм питания и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу .

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах и соответствии с примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,6 до 3-х лет и от 3-х до 8 лет с 10,5 часовым пребыванием детей.
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на поваров Скоркину В.Л. и Рыжкову С.В. за:
 - 2.1. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню на день
 3. Вменить в обязанности завхоза составление ежедневного меню-требования установленного образца с указанием выхода блюд;
 - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 3.1. представлять меню-требование для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню-раскладке .
4. Возложить ответственность на завхоза Рыжкову С.В. за:
 - 4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - 4.2. за своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья ,точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов ;
 - 4.3. работу с поставщиками продуктов.
 - 4.4. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста
 - 4.5. выдачу продуктов из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16.00 предшествующего дня .
5. Возложить ответственность на Скоркину В.Л.
 - 5.1. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.

5.2. Проводить в осеннее -зимний период обязательную С-витаминизацию блюд аскорбиновой кислотой. Обеспечить ее сохранение в темном прохладном месте ,в закрытой таре, при строгом соблюдении срока годности

5.3. Делать ежедневно запись С-витаминизации в журнале учета выполнения норм питания в меню-требовании относительно названия блюд, которые витаминизируются, с указанием количества на одну порцию, общего количества использованной аскорбиновой кислоты и времени проведения витаминизации.

6. Возложить ответственность на повара _Рыжкову С.В. за:

6.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

6.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

6.3. совместное с завхозом составление разнообразного меню;

6.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

6.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

6.6. соблюдение технологии приготовления блюд, закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику:

7.00-мясо в 1-е блюдо

7.30-масло в кашу, сахар для завтрака

9.00- тесто для выпечки

10.00-11.00-продукты в 1-е блюдо(овощи, крупы)

11.30-масло во второе блюдо, сахар в 3-е блюдо

13.00-продукты для полдника

Поварам производить закладку продуктов в присутствии членов комиссии.

7. Возложить ответственность на воспитателей за:

-обеспечение приема пищи детьми;

-соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

-формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

-организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества

питьевой воды.

8. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

Заведующей – Пашенцевой И.В.

Воспитателя –Дюрягиной Л.Д.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой.

9. Завхозу ежемесячно проводить снятие остатков продуктов и выверку продуктов с бухгалтерией.

10. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с с.Репец Пашенцев Пашенцева И.В.

С приказом ознакомлены: Рыжкова Рыжкова С.В.

Скоркина Скоркина В.Л.

Дюрягина Дюрягина Л.Д.