



П Р И К А З

07.10.2024

№ 139

г.Ижевск

Об организации питания воспитанников и сотрудников в МБДОУ №229

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников и сотрудников детского сада, строгого выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за организацию питания на делопроизводителя Арекееву Х.В.
Срок исполнения: 2024 год.
2. Ответственному за организацию питания :
 - 1.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 1.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд, калорийность;
 - норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольных групп;
 - ежедневно корректировать поставку продуктов в соответствии с количеством детей;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке дописывать его в конце списка;
 - указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи калькулятора, кладовщика, шеф-повара, принимающих продукты из кладовой, и заведующего;
 - проводить анализ питания за каждые 10 дней с последующей корректировкой.
 - 2.3. Представлять меню на утверждение заведующему накануне предшествующего дня указанного в меню.
 - 2.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9:00. Срок исполнения: постоянно.
3. Сотрудникам пищеблока – поварам, разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню. Срок исполнения: постоянно.
4. Получение продуктов на склад производит кладовщик Красноперова С.В., материально-ответственное лицо.
5. Назначить кладовщика Красноперову С.В. и делопроизводителя Арекееву Х.В. ответственными за:
 - своевременность доставки продуктов;
 - точность веса;

- количество;
- качество;
- ассортимент получаемых от поставщиков продуктов.

6. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщика в лице экспедитора.

7. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню, не позднее 16:00 предшествующего дня, указанного в меню. Срок исполнения: постоянно.

8. Контроль приготовления пищи и закладки продуктов в котлы осуществляет шеф-повар Семенова Н.М. В ее отсутствие – лицо ее заменяющее. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале. Срок исполнения: постоянно.

9. Поварам, шеф-повару:

9.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

9.2. Закладку продуктов производить по утвержденному заведующим меню-требованию. Срок исполнения: постоянно.

10. Всем сотрудникам, питающимся в ДООУ, включить в меню 2-е блюдо и хлеб на обед (по норме детского меню).

11. Отказ от питания в ДООУ сотрудников принимается на основании личных заявлений с обоснованием. Срок исполнения: 2024 год.

12. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- норму контрольных блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2-е суток;
- посуду с указанием веса пустой тары и соответствующей маркировкой. Срок исполнения: постоянно.

13. Воспитателям групп:

- в дни работы МБДООУ «Детский сад №229» предоставлять ответственному за сбор табелей посещаемости Арекеевой Х.В. информацию об отсутствующих воспитанниках и сроках их отсутствия;
- проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности (не менее чем за сутки) информирования о причинах, которые могут привести к отсутствию воспитанника в детском саду.

14. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

О.В. Четкарева

С приказом ознакомлены:

Делопроизводитель

Х.В. Арекеева

Шеф-повар

Н.М. Семенова

Кладовщик

С.В. Красноперова