

Приказ № 3

10.01.2018г

Об организации питания детей и сотрудников в  
МАДОУ № 45

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2018 году

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет.»
2. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей ДООУ.
3. Ответственность за составление меню на калькуляторщика Кукушкину Т.В.:
  - 3.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 3.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
    - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
    - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
    - в конце меню ставить подписи, заведующей хозяйством, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующей.
  - 3.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, заведующему хозяйством:
  - 4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
  - 4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность заведующая хозяйством Кукушкина Т.В..
  - 4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МАДОУ № 45 и поставщика.
  - 4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню.
5. Поварам Масиевской А.В. и Грудиной Т.В. необходимо:
  - 5.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
  - 5.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
  - 5.3. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.
6. На пищеблоке необходимо иметь:
  - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического 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 объёма блюд.
7. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели:
  - 1 младшая группа № 1 :воспитатель Власова Т.В., воспитатель Лоскутова Д.С., младший воспитатель Крутикова О.М.

1 младшая группа № 2 : воспитатель Боровских Л.Н., воспитатель Киселева Е.М., помощник воспитателя Тырышкина Е.Н.

2-ая младшая группа: воспитатель Долгая М.В., младший воспитатель Феклушина Л.В.

Средняя группа: воспитатель Крушницка Н.С., воспитатель Федотовских М.И., помощник воспитателя Шалаева О.Б.

Старшая группа: воспитатель Белова О.Ю., воспитатель Наумова Т.В., младший воспитатель Ильиных Е.М.

Группа компенсирующей направленности :воспитатель Холкина С.А., младший воспитатель Пастухова М.В.

8.1.Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9.Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

10. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения; копия в пищеблоке.

Заведующая МАДОУ № 45



Чеканова Ю.Г.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575780

Владелец Чеканова Юлия Геннадьевна

Действителен с 31.03.2021 по 31.03.2022