

15.01.2020г.

ПРИКАЗ № 12

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 2020 году.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2-х до 3-х 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 недостаточно оформляются актом, который подписывается представителями МАДОУ №45.
- 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 Николаевой Н.Г. и Башковой О.А. 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 отведенном месте.
6. На пищеблоке необходимо иметь:
  - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные 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 объема блюд;

7. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели;

1 младшая группа №1: воспитатель Стругова М.Ю., воспитатель Гужева Ю.А., младший воспитатель Ильиных Е.М.

Средняя группа №1: воспитатель Власова Т.В., воспитатель Лоскутова Д.С., младший воспитатель Крутикова О.М.

Средняя группа №2: воспитатель Сусекова Н.А., воспитатель Боровских Л.Н., младший воспитатель Тырышкина Е.Н.

Старшая группа: воспитатель Белова О.Ю., воспитатель Наумова Т.В., младший воспитатель Феклушина Л.В.

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

Подготовительная группа: воспитатель Крушницкая Н.С., младший воспитатель Шалаева О.Б.

8. Во время приёма пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привить 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



Ю.Г.Чеканова