

ОТДЕЛЕНИЕ-НБ РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН БАНКА РОССИИ//УФК по Республике Татарстан г.Казань,
расч.счет:ЛАГ 319040003ДС2КП, внебюджетный счет:ЛАВ 319040003ДС2КП
БИК 019205400, ИНН 1630001693, КПП 165101001, ОКПО 42145161, ОКОНХ 92400, ОКОПФ 20901, ОКВЭД 85.11
Тел. (8555) 339323, эл.почта: detsad2-kampol@rambler.ru

№ 64/3

от « 05 » 09 2024 г.

ПРИКАЗ

«Об организации питания детей и
Сотрудников в МАДОУ № 2 «Золотая рыбка»

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с примерным 10 - ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих ДОУ с 12 – ти часовым режимом функционирования.
2. Возложить ответственность за организацию питания на шеф – повара Ткачеву Е.И. и на старшую медицинскую сестру Зайцеву Т.А.
3. Ответственным за питание шеф – повару и старшей медицинской сестре:
 - 3.1. Осуществлять контроль по составлению меню-требования накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.2. При составлении меню-требования 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 старшей медсестры, шеф – повара и заведующего.
 - 3.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.
4. Работникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, кладовщику:
 - 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 кладовщик Зайнуллина Г.Р.
 - 4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются

актом, который подписывается приемочной комиссией МАДОУ детский сад №2 «Золотая рыбка» пгт Камские Поляны НМР РТ 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. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры или членов комиссии по питанию.

6. Шеф повару - Ткачевой Е.И. необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7. 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.

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

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

9. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, медицинским сестрам и заместителя заведующего по ХР. Сорокину Н.Н..

10. Делопроизводителю Зубаревой А.Д. ознакомить с данным приказом под роспись.

12. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ №2 «Золотая рыбка»:  Д.Ш.Гареева.

С приказом ознакомлены:

Ткачева Е.И. 

Зайцева Т.А. 

Зайнуллина Г.Р. 

Сорокина Н.Н. 

Зубарева А.Д. 

