

Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
«Детский сад № 14 «Ласточка»
623732, Свердловская область,
Режевской район, п. Озерный,
ул. Клубная, д. 3

Номер документа		Дата
№	7/ 04-04	17.01.2023.

Приказ

«Об организации питания воспитанников и сотрудников в МБДОУ «Детский сад № 14»

В целях организации сбалансированного рационального питания детей в Учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологического приготовления блюд в соответствии с 10-ти дневным меню, выполнением норм и калорийности, а так же осуществления контроля за организацией питания, руководствуясь санитарными правилами и нормами Сан ПиН 2.3./2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения; Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.02.2000г. (в редакции от 13.07.2020г.) «О качестве и безопасности пищевых продуктов, Уставом ДОУ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников в Учреждении в соответствии с 10-ти дневным меню, утвержденным заведующим для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3-х лет до 7 лет, посещающих МБДОУ «Детский сад № 14 «Ласточка».
- 1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания воспитанников на 2023 год. (Приложение)
- 1.2. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего, Костоусову М.В. и кладовщика Негуляеву Ю.А.
2. Ответственным за организацию питания Костоусовой М.В. и Негуляевой Ю.А.
- 2.1. Осуществлять контроль по составлению меню-требования накануне, предшествующему дню, указанному в меню-требования.
- 2.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать в конце списка;
 - в конце меню-требования ставить подписи медсестры, повара, принимающего продукты, кладовщика и заведующего.
3. Работникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в Учреждении: поварам, кладовщику:
- 3.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному 10-ти дневному меню – требованию.
- 3.2. За своевременность доставки продуктов, получающих продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент, а так же выданных со склада продуктов, несет ответственность кладовщик, Негуляева Ю.А.
- 3.3. При обнаружении некачественных продуктов или недостаточность в весе, который указан в товарной накладной, оформляется Акт, который подписывают представители Учреждения и поставщика.
- 3.4. Выдачу продуктов со склада на пищеблок производить в соответствии с утвержденным меню-требованием не позднее 15-00 часов, предшествующего дня, указанного в меню.
4. Поварам Веселовой Р.В. и Софроновой А.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. И оставить контрольное блюдо.
- 5.3. За отбор суточной пробы несут ответственность повара, Веслова Р.В. и Софронова А.В. Хранить суточную пробу 48 часов при температуре +2-+6 С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования и датой отбора. Ответственность за правильность отбора и хранение несут ответственность повара, Веслова Р.В. и Софронова А.В.
- 5.4. Работникам пищеблока выдавать приготовленные блюда в специально отведенном месте.
6. На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкцию по ОТ и технике безопасности, должностные инструкции;
 - картотеку технологических карт приготовления готовых блюд;
 - график выдачи готовых блюд;
 - график смены кипяченой воды
 - нормы готовых блюд;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - вымеренную, промаркированную посуду с указанием объема блюд;
 - медицинскую аптечку.
7. Ответственность за организацию питания, питьевой режим воспитанников каждой группы несут воспитатели. За получение пищи и кипяченой воды и раздачу пищи несут ответственность младшие воспитатели.
- 7.1. Во время приёма пищи воспитанниками, воспитатели и младшие воспитатели занимаются непосредственно организацией питания воспитанников и привитие им культурно-гигиенических навыков.
8. Ответственность за выполнение данного приказа возлагаю на всех работников, отвечающих за питание воспитанников в Учреждении.
9. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий


(подпись)

М.В. Костоусова

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

№ п/п	ФИО работника	Должность	Дата	Роспись
1	Негуляева Ю.А.	кладовщик	15.02.2023	
2	Веселова Р.В.	повар	15.02.2023	
3	Софронова А.В.	повар	15.02.2023	
4	Кочергина Н.И.	калькулятор	15.02.2023	
5	Галкина С.С.	воспитатель	15.02.2023	
6	Дрорбова И.В.	воспитатель	15.02.2023	
7	Морозова П.В.	воспитатель	15.02.2023	
8	Свиридова О.О.	воспитатель	15.02.2023	
9	Овчинникова И.С.	воспитатель	15.02.2023	
10	Михайлова Т.Д.	Младший воспитатель	15.02.23	
11	Ушкова Т.Ю.	Младший воспитатель	15.02.2023	
12	Малыгина М.В.	Младший воспитатель	15.02.2023	
13	Попова А.Л.	Младший воспитатель	27.02.2023	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 504074246255880625918708617174458765454418972450

Владелец Костоусова Марина Викторовна

Действителен с 23.05.2023 по 22.05.2024