



Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 25» города Кызыла Республики Тыва

667003, г.Кызыл, ул.Калинина 2г, тел: 6-05-78, 6-12-28, e-mail: mdou25@rtyva.ru

ПРИКАЗ

от 31 августа 2024 года

№105\1

Об организации питания детей в МАДОУ «Детский сад № 25» города Кызыла РТ

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществление контроля по данному вопросу в 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2024- 2025 учебном году питание детей в МАДОУ «Детский сад № 25» города Кызыла РТ(далее ДОУ) в соответствии с Примерным 10- дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет.
2. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2024-2025 учебный год.
3. Утвердить график выдачи готовых блюд из пищеблока в возрастные группы (Пр. №1).
4. . Утвердить график приема пищи (Приложение № 2)

5. Фельдшеру Оюн А.М. осуществлять:

- контроль за организацией питания детей в ДОУ;
- контроль за качеством готовой продукции, поступающей в ДОУ;
- контроль за правильностью хранения и соблюдения срока реализации готовой продукции;
- контроль за выполнением норм питания детей и соблюдения 10- дневного циклического меню;

Ежедневный отбор суточных проб готовой продукции в установленном порядке и их хранение в течении 48 часов в специальном холодильнике при температуре +2...+6 С;

- выставление контрольных блюд;
- контроль за своевременности выдачи пищи в групповые ячейки;
- ведение «Журнала брокеража готовых продуктов питания, накопительной ведомости выполнения натуральных норм питания детей;

- контроль за соблюдением работниками пищеблока санитарного законодательства, требований и правил охраны труда.

4. Кладовщику Чимит- оол М.М. возложить ответственность за:

- соблюдение санитарных требований по хранению продуктов, сроков реализации в соответствии с требованиями производителя, соблюдение температурного режима хранения продуктов с занесением журнал;

- оформление соответствующих документов, при обнаружение некачественных продуктов, в течении трех дней;

- ведение учетной документации (накопительная ведомость, книга учета прихода и расхода продуктов), своевременное заполнение и содержание в порядке;

- обеспечение санитарного состояния продуктовой кладовой, овощехранилища, холодильного оборудования в соответствии с требованиями;

- обеспечения работы гигрометра.

- составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню-

- ежемесячно проводить выборку остатков продуктов питания с бухгалтером ДОУ.

5. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

- ставить подписи фельдшера, директора;

Представлять меню для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню.

Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 часов текущего дня.

6. Сотрудники пищеблока, отвечающим за организацию питания в ДО:

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

- возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на от кладовщика.

- оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщиками;

- производить выдачу продуктов из складов на пищеблок в соответствии с утвержденным директором меню не позднее 17.00 часов предшествующего дня, указанного в меню; запись о проведенном контроле за приготовлением пищи производить в специальном журнале, ответственность за его ведение возложить на фельдшера.

7. Повару строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с

обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале:

Проварам производить закладку продуктов в котел в присутствии фельдшера.

8. В пищеблоке необходимо иметь: инструкцию по охране труда и ТБ, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима; картотеку технологии приготовления блюд; медицинскую аптечку; график закладки продуктов; норму готовых блюд; суточную пробу за 2-е суток.
9. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте, необходимо раздеваться в специально отведенном месте.

10. В пищеблоке необходимо иметь:

- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточные пробы за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;

11. Ответственность за организацию питания детей в группе несут воспитатели и помощники воспитатели ,

- прививать культурно-гигиенические навыки
- ежедневно информировать родителей о рационе питания детей (меню) через информационные уголки в каждой группе;

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Директор



Р.Б. Наважап

С приказом ознакомлены: