

Приказ

10.01.2022

№ 2-б

Об организации питания

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню--требованием и технологической картой в МАДОУ «Детский сад №51» г.Стерлитамак РБ (далее ДОУ), а так же во исполнении Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ и СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для муниципальных автономных дошкольных образовательных учреждений г. Стерлитамак».

1.1 Изменения в меню детей вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

2. Возложить ответственность за организацию питания на повара-бригадира, Антонову Н.Г. и старшую медицинскую сестру, Иванову А.В.

3. Утвердить график приема пищи:

завтрак (по возрастной группе)	8.20 – 8.50
обед	11.40 – 12.00
уплотненный полдник	15.20 – 15.30
ужин	16.45 – 17.00

4. Ответственному за организацию питания детей, Ивановой А.В. представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – повару-бригадиру, поварам разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

6. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность повар-бригадир, Антонова Н.Г.

7. Получение продуктов производит повар-бригадир, Антонова Н.Г.

8. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья повар-бригадир, Антонова Н.Г., старшая медицинская сестра, Иванова А.В. проводят визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

9. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ (заведующий, старшая медсестра) и повара-бригадира.

10. Повару-бригадиру, Антоновой Н.Г. строго соблюдать технологию приготовления блюд.

11. Поварам производить закладку продуктов в присутствии членов бракеражной комиссии.

12. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре $+2...+6^{\circ}\text{C}$ на повара-бригадира, Антонову Н.Г.

13. Повару-бригадиру, Антоновой Н.Г. обеспечить на пищеблоке наличие:

- правил охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- медицинской аптечки;
- огнетушителя;
- диэлектрических ковриков около каждого прибора;
- инструкций по охране труда и технике безопасности.

14. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

15. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.

16. Утвердить алгоритм организации питания в ДОУ.

17. Контроль за организацией питания оставляю за собой.

18. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на повара-бригадира, Антонову Н.Г. и старшую медицинскую сестру, Иванову А.В.

Заведующий

Н.И. Симакова

С приказом ознакомлены:

Старшая медицинская сестра

А.В. Иванова

Повар-бригадир

Н.Г. Антонова