

ПРИКАЗ
гп Северо-Енисейский

от «29» января 2025г

№ 4пп

«Об организации питания воспитанников»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также для осуществления контроля качества питания воспитанников в дошкольном образовательном учреждении,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в ДООУ на основании примерного 20 дневного рациона питания (меню);
2. Назначить ответственных лиц за организацию и качество питания и питьевого режима воспитанников сроком на 3 года в ДООУ:
 - Обухову М.Я. – повара;
 - Зайнулину А.М. – повара;
 - Пономаренко Е.М. (лицо ее замещающее) – медсестру;
 - Шенефельд Ю.В. (лицо ее замещающее) – заведующего хозяйством.
3. Соблюдать режим дня в части организации питания воспитанников на группах, ответственность за организацию питания возложить на воспитателей групп, за соблюдение требований СанПин – на младших воспитателей.
4. Заведующему хозяйством составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню требования.
5. Заказ продуктов осуществлять согласно примерного 20 дневного меню и сроков хранения продуктов.
6. Назначить ответственного за своевременную доставку продуктов и реализацию продуктов питания (точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщика продуктов):
 - Шенефельд Ю.В. – заведующего хозяйством.
7. Получение продуктов в кладовую производит заведующий хозяйством Шенефельд Ю.В. – материально ответственное лицо.

8. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями ДОУ (заведующий, повар) и поставщиком.
9. При получении пищевых продуктов, производственного сырья заведующий хозяйством производит визуальную и органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в «Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов».
10. Выдачу продуктов заведующим хозяйством из продуктовой кладовой на пищеблок повару производить в соответствии с утвержденным меню-требованием не позднее 16.00 часов предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
11. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить на основании меню.
12. Назначить ответственных за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2....+6С:
 - Обухову М.Я. – повара;
 - Зайнулину А.М. – повара;
 - Пономаренко Е.М. – медсестру;
13. Сотрудникам пищеблока строго соблюдать инструкции по охране труда и технике безопасности в ДОУ.
14. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ №5
С приказом ознакомлены:



А.В.Замиусская

Обухова Обухова М.Я

Зайнулина Зайнулина А.М

Пономаренко Пономаренко Е.М

Шенефельд Шенефельд Ю.В