

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 330 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА»

660133 г. КРАСНОЯРСК, УЛ. Сергея Лазо 28 А т. 224-04-56,
e-mail: mdou330@yandex.ru
ОКПО 88671943, ОГРН 1082468058419, 2465216750, КПП 246501001

КОД
12

Номер документа	Дата
Приказ № 195	01.09.2021года

ПРИКАЗ

«Об организации питания детей, питьевого режима в МБДОУ»

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и с целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2021-2022 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ознакомить сотрудников МБДОУ №330 с «Положением об организации питания детей в МБДОУ» на 2021-2022 учебный год.
2. Организовать четырехразовое питание детей (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).
3. Назначить ответственным за организацию питания шеф-повара.
4. Утвердить график выдачи пищи и график приема пищи.
5. Утвердить график кипячения воды и график выдачи кипяченой воды.
6. Возложить ответственность за составление меню-требования на кладовщика.
- 6.1. Составлять меню-требования накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании к 17.00
При составлении меню-требования учитывать следующее:
 - определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;
 - изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего МБДОУ.
- 6.2. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
- 6.3. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.
7. Сотрудникам пищеблока (поварам):
 - разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию;
 - строго соблюдать технологию приготовления блюд;
 - закладку необходимых продуктов в котел производить в соответствии с меню-требованием.
 - выдачу готовых блюд на группы производить по норме согласно меню требования, по утвержденному руководителем графику.

8. Возложить ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течении 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре $+2^{\circ}\dots+6^{\circ}\text{C}$ на шеф-повара.
7. Возложить ответственность за качество поставляемых продуктов питания на шеф-повара.
9. Возложить ответственность за составление и отправку поставщикам предварительных заявок на поставку продуктов питания, своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов на кладовщика.
10. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформлять актом, который подписывают представители МБДОУ (заведующий, заместитель заведующего по АХР, кладовщик, шеф-повар) и поставщик, в лице экспедитора.
11. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок повару производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись повара.
12. Кладовщику ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания со специалистом группы по учету продуктов питания.
13. Ответственность за организацию питания, питьевого режима в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.
14. Общий контроль за организацией питания в МБДОУ оставляю за собой.
15. Ответственность за выполнение данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 330



С.В. Найштедт