

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение –
детский сад №25 «Саби»

Приказ

06.09.2021 г.

№ 44

«Об утверждении графика питания и закладки продуктов в ДОУ»

С целью организации сбалансированного питания детей МБДОУ №25 «Саби», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд, выполнение норм и калорийности, а также осуществление контроля по питанию в 2021 - 2022 учебном году
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте с 2-х до 7 лет, посещающих ДОУ с 10,5-часовым пребыванием.

2. Изменения в меню разрешается вносить только при вынужденных обстоятельствах - отсутствия необходимых продуктов.

3. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Галяеву Н.В..

4. Утвердить график приема пищи в зависимости от группы:

	завтрак	2-й завтрак	обед	ужин
1-я младшая группа-	8.20-8.55	10.00-10.10	12.20-12.50	16.00-16.25
2 я младшая группа -	8.25-8.55	10.00-10.10	12.30-13.00	16.00-16.25
Средняя группа-	8.25-8.50	10.30-10.50	12.40-13.10	16.00-16.20
Старшая группа - группа	8.30-8.50	10.30-10.50	12.50-13.15	16.00-16.20

5. Ответственной за питание медицинской сестре Галяевой Н.В. и завхозу Гусовой З.Н.:

- составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню;

- при составлении меню учитывать следующие правила и требования:

а) определять нормы на каждого ребенка, представляя нормы выхода блюд;

б) при отсутствии наименования продукта в бланке места дописывать его в конце списка;

в) проставлять количество порций, используемых продуктов;

- г) в конце меню ставить подписи медсестры, завхоза, повара, заведующей;
- представлять меню заведующей для утверждения;
 - возврат и доброкачественность продуктов оформлять не позже 9-00.

6. Сотрудникам пищеблока, ответственным за организацию питания в ДОУ, поварам:

- разрешается работать только по утвержденному и правильно составленному и сформированному меню;
- за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность Гусова З.Н. - завхоз ДОУ;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актами, которые подписываются завхозом;
- выдачу продуктов со склада производит завхоз Гусова З.Н., материально ответственное лицо;
- выдачу продуктов со склада производить в соответствии с утвержденным меню завхозом ДОУ не позднее 17-00 предшествующего дня, указанного в меню.

7. Утвердить график закладки продуктов питания на пищеблоке:
с 8-00 до 10-00 – ответственная медсестра Галяева Н.В.;

8. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных видов продуктов:

понедельник – медсестра Галяева Н.В.;

вторник – завхоз Гусова З.Н.;

среда – заведующая ДОУ Акиева Л.Б.;

четверг – заместитель заведующего по воспитательной работе Хадикова И.Н.

пятница – воспитатель Гаева Л.А.

9. Поварам Абаевой С.Х., Дзюкаевой Л.А. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку продуктов производить по утвержденному графику:

- 10⁰⁰ – мясо, куры в 1-ое блюдо;

- 7⁰⁰ – масло в кашу, сахар для завтрака;

- 9⁰⁰ – тесто для выпечки;

- 10⁰⁰ – продукты в 1-ое блюдо (овощи, крупы);

- 11³⁰ – масло во 2-ое блюдо, сахар в третье блюдо,

- 14⁰⁰ – продукты для ужина.

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

10. Создать комиссию по снятию остатков продуктов на складе в составе:

Галяева Н.В. - медсестра;

Гусова З.Н. - завхоз;

Дзгоева Л.М. - бухгалтер РУО.

Комиссия поквартально снимает остатки продуктов на складе и обо всех нарушениях ставит в известность руководителя.

11. Завхозу Гусовой З.Н. ежемесячно производить сверку продуктов питания с бухгалтером.

12. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

- фрукты 8³⁰;
- завтрак 8¹⁰-8³⁰;
- обед 11³⁰-12²⁰;
- ужин 15³⁰-15⁵⁰.

13. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкцию по ОТ и ТБ;
- должностные инструкции;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- готовое контрольное блюдо;
- суточную пробу (2-ое суток);
- вымеренную посуду с указанием блюд;
- бракеражный журнал;
- картотеку технологии приготовления блюд.

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

15. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей.

16. Общий контроль за организацию питания оставляю за собой.

Заведующая:



Акиева Л.Б.