

ПРИКАЗ  
гп Северо-Енисейский

от «21» августа 2024

№ 70/1-од

**«Об организации питания воспитанников»**

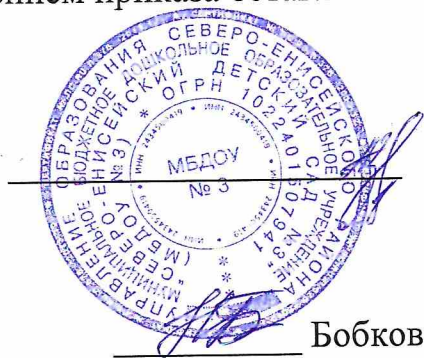
С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также для осуществления контроля качества питания воспитанников в дошкольном образовательном учреждении,

**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:
  - Бобкову Е.Ю. – повара;
  - Качаеву В.В. – повара;
  - Фоменко И.Г. (лицо ее замещающее) – медсестру;
  - Гуляеву О.Н. (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. Медицинской сестре 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):
  - Гуляеву О.Н. – заведующего хозяйством.
7. Получение продуктов в кладовую производит заведующий хозяйством Гуляева О.Н. – материально ответственное лицо.

8. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями ДООУ (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:
  - Бобкову Е.Ю. – повара;
  - Качаеву В.В. – повара;
  - Фоменко И.Г. – медсестру;
13. Сотрудникам пищеблока строго соблюдать инструкции по охране труда и технике безопасности в ДООУ.
14. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий  
МБДОУ №3



А.А.Зюнькина

С приказом ознакомлены:

«21»августа 2024г.

Бобкова Е.Ю.

«21»августа 2024г.

Качаева В.В.

«21»августа 2024г.

Фоменко И.Г.

«21»августа 2024г.

Гуляева О.Н.