

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение-детский сад №14 «Ласточка»  
с.Елизаветовка (МБДОУ)

Приказ

№44 «а»

от 01.09.2023г.

«О назначении ответственного за организацию питания в МБДОУ №14 «Ласточка»  
в 2023-24 учебном году»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу

приказываю:

1. Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с 10-ти дневным меню, утвержденным заведующим.
  - 1.1.Изменения в меню вносить только с разрешения заведующей.
  - 1.2.Утвердить план мероприятий по контролю организации питания детей в ДОУ на 2023-24 учебный год.
2. Возложить ответственность за организацию питания на завхоза Тарасову И.М.. в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.4.3648-20.
3. Ответственному за питание повару
  - 3.1.Составлять меню- требование и предоставлять на утверждение заведующей накануне дня, указанного в меню.
  - 3.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:
    - определять нормы на каждого ребенка, проставлять норму выхода готовых блюд;
    - при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования записывать его в конце списка;
    - ставить в меню-требовании подпись перед утверждением меню заведующей;
  - 3.3.Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9ч.00мин.
- 4.Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания (повару):
  - 4.1.Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
  - 4.2.За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность заведующей Сидоренко Е.Н.и завхоз Тарасова И.М;
  - 4.3.Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщика;
  - 4.4.Выдачу продуктов со склада на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующей меню не позднее 15.00 накануне дня, указанного в меню.
5. В целях организации контроля приготовления пищи, закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии заведующей или членов бракеражной комиссии по следующему графику:

6. Повару Кошевой Е.В. необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в журнале бракеража готовой продукции.

6.3. Производить закладку продуктов в котел необходимо в присутствии заведующей или членов бракеражной комиссии.

6.4. Личные вещи, верхнюю одежду оставлять в специально отведенном месте.

7. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий



Е.Н.Сидоренко