

Отдел образования Администрации Бельского муниципального округа
Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 2»

П Р И К А З

30.08.2023г.

№ 40/3

О работе пищеблока
в 2023-2024 учебном году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в МДОУ Детский сад №2, строгого выполнения и соблюдения технологий приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а так же осуществления контроля в 2023/24 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5лет до 3лет и от 3-х до 7 лет».

2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Титенкову Ольгу Эдвордовну.

3. Утвердить должностные обязанности ответственного за организацию питания (приложение 1).

4. Утвердить график приема пищи с учётом режима каждой возрастной группы:
- завтрак 8.10–8.50;
- обед 11.30–13.00;
- полдник уплотн. 15.15- 15.35;
- ужин 17.20–17.50;

5. Утвердить график получения готовой пищи с кухни:

	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
2 - ая.группа ран. возраста	8 ¹⁰	11 ²⁵	15 ²⁰	17 ²⁰
1-ая мл. группа	8 ¹⁵	11 ³⁰	15 ²⁰	17 ²⁰
2 мл. группа	8 ¹⁵	11 ⁴⁵	15 ¹⁵	17 ²⁵
Средняя группа	8 ²⁰	11 ⁵⁰	15 ¹⁵	17 ²⁷
Старшая группа	8 ²⁵	12 ¹⁰	15 ¹⁰	17 ³⁰
Подготов.группа	8 ²⁵	12 ³⁰	15 ⁰⁵	17 ³⁰

6. Ответственной за организацию питания Титенковой О.Э:

- производить корректировку «Примерного 10-ти дневного меню» в соответствии с сезонностью на весенне-летний и осенне-зимний период. При введении новых блюд составлять технологические карты с учетом калорийности и энергетической ценности;
- составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- проводить ежедневную витаминизацию третьих блюд;
- осуществлять контроль за закладкой и выходом основных продуктов;
- представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

7. Сотрудникам пищеблока:

- работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

- строго выполнять все требования СанПиН, технологию приготовления блюд и закладку необходимых продуктов;

- систематически выставлять контрольное блюдо и суточную пробу.

8. Кладовщику Шевкиной М.В.:

- осуществлять получение продуктов от поставщиков строго согласно накладным и сертификатам качества;

- некачественную и несертифицированную продукцию возвращать поставщику;

- выдавать продукты на пищеблок не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

9. Создать бракеражную комиссию в составе:

- кладовщик Шевкина М.В.;

- повар Бушуева Н.А.

- повар Савельева Н.А.

- медицинская сестра Титенкова О.Э.

10. Заместителю заведующей по АХР Васильевой О.М. строго следить за исправностью всего технологического оборудования.

11. Считать утратившим силу приказ № 26 от 30 августа 2022г. «О работе пищеблока в 2022-2023 учебном году».

12. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



Т.В.Иванова

С приказом ознакомлены:

Заместитель по АХР

Кладовщик

Медицинская сестра

Повар

Повар

О.М.Васильева

М.В.Шевкина

О.Э.Титенкова

Н.А.Савельева

Н.А.Бушуева