

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 57»
ГОРОДСКОГО ОКРУГА НАЛЬЧИК КАБАРДИНО - БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

360024, КБР, г.Нальчик, ул.Кадырова, 17, тел.(8662)97-71-07

ОГРН -1210700004206, ИНН/КПП-0726025580/072601001

П Р И К А З

№ 4

02 сентября 2021 года

« Об организации питания »

С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в учреждении, строгого внимания и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2021- 2022 учебном году

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с примерным 20- дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,6 - 8 лет, посещающих ОУ с 12 часовым режимом функционирования.
Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения руководителя учреждения.
2. Возложить ответственность за организацию питания на поваров Елканову Н.Х., Бесланееву Л.А., Канукоеву С.М.
3. Утвердить график приема пищи:
Завтрак 8.30 – 9.00
Обед 12.30 – 13.10
Полдник 15.40 – 16.10
4. При составлении меню учитывать следующие требования:
 - составлять меню с учетом калорийности, химического состава и обращать внимание на разнообразие блюд и сочетание продуктов животного и растительного происхождения;
 - определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
 - указывать в конце меню – требования количество принятых позиции, ставить подписи руководителя, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой;
 - предоставлять меню для утверждения руководителю накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 утра.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении разрешается:
 - 5.1. работать только по утверждённому и правильно оформленному меню;
 - 5.2. за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и качество, ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность кладовщик Хацукова З.А., и водитель - экспедитор;
 - 5.3. обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителем ОУ и поставщика;
 - 5.4. получение продуктов в кладовую производит кладовщик Хацукова З.А.;
 - 5.5. при получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»;
 - 5.6. выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утверждённым руководителем меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню;
 - 5.7. поварам Елкановой Н.Х., Бесланеевой Л.А., Кануковой С.М. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику;
 - 5.8. повару производить закладку в присутствии ответственных за закладку лиц;
 - 5.9. возложить персональную ответственность за отбор ежедневной суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресения) в специальном холодильнике при температуре +2...+6° С на поваров Елканову Н.Х., Бесланееву Л.А., Канукову С.М..
 6. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:
 - медсестры Хамизовой Э.А.
 - кладовщика Хацуковой З.А.,
 - заведующей ОСП Кунашевой И.М.,
 - ст.воспитателя Мизиченко Е.В.
 - 6.1. Кладовщику Хацуковой З.А. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером Дедовой Л.В.
 7. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы
 - завтрак 8.05 – 8.40;
 - обед 11.25 – 12.40;
 - полдник 15.15 – 15.45
- В пищеблоках необходимо иметь:
- инструкцию по охране труда и технике безопасности;

- должностные инструкции;
 - медицинскую аптечку;
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд.
 - огнетушитель;
 - диэлектрические коврики около каждого прибора;
8. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи в пищеблоке.
 9. За организацию питания детей в каждой группе ответственность несут воспитатели и младшие воспитатели.
 10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой
 11. С приказом ознакомить всех сотрудников учреждения, копии вывесить в пищеблоке.



И.М. Кунашева

И.М. Кунашева

С приказом ознакомлены

Хацукова З.А. *[Signature]*

Хамизова Э.А. *[Signature]*

Елканова Н.Х. *[Signature]*

Канукоева С.М. *[Signature]*

Бесланеева Л.А. *[Signature]*