

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №19 «Казачок»
муниципального образования город-курорт Анапа

ПРИКАЗ

От 09.01.2025г

№ 6-П

Об организации питания обучающихся
МБДОУ д/с № 19 на 2025 год

В соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания обучающихся в учреждении, строгого выполнения норм и калорийности блюд, а так же осуществления контроля по режиму питания. пребывания детей в дошкольной организации, приказываю: п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание обучающихся в учреждении в соответствии с утвержденным 10-дневным меню, имеющим экспертное заключение ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» в Анапском филиале № 169/21 от 24.12.2021 г.

Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру.

2. Технологу по организации питания Катиной К. А.:

2.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.2. Представлять меню для утверждения заведующему ДОУ на кануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.3. Возврат и добор продуктов оформлять накладной не позднее 10:00 часов.

3. Поварам, кладовщику:

3.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

3.2. За своевременность доставки, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада продуктов ответственность несет Катина К. А., кладовщик.

3.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом.

3.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17:00 ч. предшествующего дня, указанного в меню.

3.5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры или членов комиссии по питанию.

Запись о проведенном контроле производить в бракеражном журнале, ответственность возлагается на медицинскую сестру.

4. Поварам, Газарян С.А., Гляндеровой О.В.:

4.1. Соблюдать технологию приготовления блюд.

4.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

4.3. Производить закладку продуктов в кастрюли в присутствии членов комиссии.

5. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотек технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

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

01 группа Черкасова В.А., Мирзоян Н. Б., Ковешникова О.Н.

02 группа: Чернышенко О.В., Тевонян О.А., Коротаева Е.В.,

03 группа Теличко Л.А., Кришталь Ю. С., Бабалич С.В.

7. Во время приема пищи обучающимся воспитателям и помощникам воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, правилами культурно-гигиенических навыков.

8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

ВрИО заведующего
С приказом ознакомлены

09.01.2025

09.01.2025

09.01.2025

09.01.2025

09.01.2025

09.01.25

09.01.2025



С. К. Кулиджанян

Гляндерова О.В.

Газарян С.А.

Чернышенко О.В.

Кришталь Ю.С.

Коротаева Е.В.

Теличко Л.А.

Теличко Л.А.

09.01.2025
09.01.2025
09.01.2025
09.01.2025
09.01.2025

Мирзоян
Бабалич
Черкасова
Тевонян
Ковешникова
Кондраченко

21
Мирзоян Н. Б.
Бабалич С.В.
Черкасова В.А.
Тевонян О.А.
Ковешникова О.Н.
Кондраченко О.И.