

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 1 с. Корткерос»

ПРИКАЗ

31.08.2022

№ 29/2

Об организации питания воспитанников в 2022/23 учебном году

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 „Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения“», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 „Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи“», положением об организации питания воспитанников, с целью организации сбалансированного питания воспитанников МДОУ «Детский сад № 1 с. Корткерос» (далее ДОУ)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Осуществлять в 2022/23 учебном году в дни работы ДОУ питание воспитанников посредством реализации двадцатидневного основного (организованного) меню.

2. Утвердить:

- Примерное двадцатидневное меню на весенне-летний период с 10 часовым пребыванием детей МДОУ «Детский сад №1 с. Корткерос» (приложение 1);
- Примерное двадцатидневное меню на осенне-зимний период с 10 часовым пребыванием детей МДОУ «Детский сад №1 с. Корткерос» (приложение 2);

3. Возложить ответственность за организацию питания на шеф-повара, Панюкову В.Н., повара Камоликову В.М., кладовщика Елфимову И.Г.;

4. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

Время приема пищи	Приемы пищи
	10 часов
8:15—8:30	Завтрак
11-10—12:30	Обед
15:15—15:30	Ужин

5. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несёт ответственность кладовщик Елфимова И.Г.

- 5.1. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»;
- 5.2. Выдачу продуктов кладовщику из продуктовой кладовой на пищеблок (шеф – повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню – требованием;
- 5.3. Шеф – повару Панюковой В.Н., повару Камоликовой В.М., строго соблюдать технологию приготовления блюд, используя технологические карты;
- 5.4. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С на шеф – повара Панюкову В.Н. и повара Камоликову В.М.;
- 5.5. Кладовщику Елфимовой И.Г., ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с главным бухгалтером;
- 5.6. На пищеблоке необходимо иметь:
- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
 - медицинскую аптечку;
 - диэлектрические коврики около электроприборов;
 - именные инструкции по охране труда и технике безопасности;
- 5.7. Ответственность за организацию питания детей в группе несут воспитатели и помощник воспитателя;
6. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой;

Заведующий

Шевелева О.В.

С приказом ознакомлены: