

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад общеразвивающего вида № 400» городского округа Самара  
(МБДОУ «Детский сад № 400» г.о. Самара)

443121, г. Самара, Московское шоссе, д. 288;

тел.: (846) 925 63 59; факс: (846) 927 58 92; e-mail: doo400@samara.edu.ru;

ОГРН 1036300894860, ИНН 6319057620

Приказ

09.01.2023

№ 1 – од

г. Самара

«Об организации питания в МБДОУ «Детский сад № 400» г.о. Самара»

В целях контроля качества питания воспитанников МБДОУ «Детский сад № 400» г.о. Самара (далее – ДОУ) ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников и работников в ДОУ в соответствии с «Примерным пятнадцатидневным меню дневного рациона питания детей с 2 до 7 лет в дошкольных организациях городского округа Самара с 12-часовым пребыванием (завтрак, обед, уплотненный ужин)».
2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру – Гатину Галию Идрисовну.
3. Ответственному за организацию питания в ДОУ:
  - 3.1. Ежедневно контролировать наличие меню в холле, а также в каждой возрастной группе.
  - 3.2. Следить за качеством приготовления пищи, соблюдением натуральных норм продуктов и норм выхода порций.
  - 3.3. Принимать участие в закладке продуктов на пищеблоке. Ежедневно проводить пробу готовых блюд с отметкой их органолептических свойств в журнале бракеража готовой продукции.
  - 3.4. Обеспечить своевременное и грамотное ведение документации по организации питания воспитанников и работников.
4. Поварам:
  - 4.1. Работать только по утверждённому и правильно оформленному меню-требованию.
  - 4.2. Соблюдать технологию приготовления блюд, требования СанПиНа.
  - 4.3. Производить выдачу готовой пищи только после снятия пробы поваром и медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.
  - 4.5. На пищеблоке необходимо иметь:
    - инструкции по охране труда и технике безопасности;
    - должностные инструкции;
    - инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима;
    - картотеку технологии приготовления блюд;

- график выдачи готовых блюд;

- график закладки продуктов;

- контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

4.6. Суточную пробу готовой продукции оставлять ежедневно. Ответственный: шеф-повар (Рываева Наталья Александровна).

5. Возложить ответственность за организацию питания воспитанников каждой возрастной группы на воспитателей.

6. Организовать питание работников:

6.1. Всем работникам, которые питаются в ДОУ, включать в меню первое блюдо и хлеб на обед (по норме детского меню);

6.2. Назначить ответственным за ведение табеля питания работников - Тюнину Наталью Евгеньевну.

7. Бухгалтеру – Мангуровой Айнагуль Имангалиевне, своевременно проводить сверку документов с ООО «КШП».

8. Контроль за организацией питания воспитанников в группах, а именно: соблюдением сервировки столов, культурно-гигиенических навыков возложить на старшего воспитателя - Антипову Наталью Владимировну

9. Общий контроль за организацией питания воспитанников и работников оставляю за собой.

Заведующий

*В.А.Н.*



Васильева А.Н.

С приказом ознакомлены:

*Антипова Н.В.* *Тюнина Н.Е.*