

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 32 ГОРОДА БЛАГОВЕЩЕНСКА»

(МАДОУ «ДС № 32 г. Благовещенска»)

**ПРИКАЗ**

« 11 » января 2021 года

№ 16

г. Благовещенск

об организации питания воспитанников  
на 2021-22 учебный год

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в 2021-22 учебном году, выполнения и соблюдения требований СанПиНа 2.4.3648-20 и 2.3/2.4.3590-20

**приказываю:**

1. Организовать питание воспитанников в соответствии с «Примерным 10 дневным меню», утвержденным заведующим учреждения.

2. Кладовщику Тепловой Л.В.:

- осуществлять бракераж поступающих продуктов питания;
- обеспечивать своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов;
- соблюдать товарное соседство продовольственного сырья;
- осуществлять прием продуктов у поставщика при наличии сопроводительных документов;
- выдачу продуктов из кладовой на пищеблок производить в соответствии с меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню;
- ежемесячно производить сверку остатков продуктов питания с МУ «ЦБ УО».

3. Старшей медицинской сестре:

3.1. При составлении меню-раскладки учитывать следующие требования:

- составлять меню раскладку накануне предшествующего дня;
- определять нормы одного ребенка проставляя выход блюд;
- при отсутствии наименования продуктов в бланке меню, дописывать его в свободной строке.
- заполнять меню без исправлений и помарок;
- систематически проводить расчет химического состава и калорийности пищевого рациона с составлением накопительной ведомости для корректировки меню;
- контролировать качество приготовления пищи, соблюдение рецептуры;

- контролировать прием, хранение, выдачу продуктов, оформление документации;

- проводить систематическое обследование сотрудников пищеблока с отметкой в журнале.

3.2. Осуществлять контроль за санитарно-гигиеническим состоянием помещений ДОУ и за организацией питания на группах.

3.3. Предоставлять меню для утверждения заведующему до выдачи продуктов кладовщиком.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию и приготовление пищи:

- работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию;

- строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов, график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе;

- закладку основных продуктов в котел производить в присутствии ответственных лиц за закладку – членов бракеражной комиссии;

- при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по ОТ;

- неукоснительно соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, должностных инструкций;

- не допускать нахождения посторонних лиц на пищеблоке;

- помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графика уборки, соблюдать все санитарные нормы и правила

5. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течении 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 ° С на шеф-повара Кононенко О.В.

6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ  
«ДС № 32 г. Благовещенска»



A handwritten signature in blue ink, appearing to be "N.V. Titova".

Н.В. Титова