

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Шимкинский детский сад

Приказ № 35

01.09.2021 г.

Об организации питания воспитанников ДОО в 2021-2022 учебном году

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДОО в 2021-2022 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01.09.2021 г. 4-х разовое питание (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 15-ти дневным меню».

2. Всем работникам ДОО строго соблюдать требования СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

3. Утвердить график закладки основных продуктов .

4. Утвердить график питания детей в группах.

5. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания.

2. О назначении ответственного за организацию питания в ДОО

2.1. На заведующего ДОО. Конюшкину А.В. возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДОО, Воспитателям Шубиной А.А. Михеевой Н.Г. возложить ответственность за ведение табелей посещаемости детей, на завхоза Котовщикову Н.Ю. возложить ответственность за ведение табеля питания сотрудников ДОО.

2.2. Определить для ответственного за питание Котовщиковой Н.Ю. следующий круг функциональных обязанностей:

2.2.1. Осуществлять систематический контроль: - за графиком закладки продуктов; - за графиком выдачи готовых блюд; - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами; за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями Сан ПиН; за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества); за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню; за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции — входной контроль и т.д.)

/А.В. Конюшкина /
 Андрей - 1 Шубина Н.И.
 Павел - 1 Мажеева Н.Т.
 Н.О. - 1 Котомникова Н.Н.