

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 26 станицы Варениковской
муниципального образования Крымский район**

ПРИКАЗ

От 09.01.2023 г.

станция Варениковская

№ 05 - од

Об организации питания детей в 2023 году.

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2023 году производственного контроля по данному вопросу п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание детей в МБДОУ детском саду № 26 в соответствии с «Примерными 10 дневным рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 12 часовым пребыванием детей», согласованным с ТУ «Роспотребнадзор».
 - 1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.
2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медсестру – Широкову Галину Александровну.
3. Утвердить график приема пищи:
 - Завтрак (по возрастной группе) – 8.10-9.00;
 - Фрукты, сок - 10.00;
 - Обед - 11.30-12.45;
 - Уплотненный полдник - 15.10-15.30;
 - Ужин - 17.30.
4. Ответственному за организацию питания детей – Широковой Г. А.:
 - 4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании в системе «Парус».
 - 4.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:
 - Определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
 - При отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования, дописывать его в конце списка;

- Проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
 - Указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.
- 4.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 10.00 часов.
 - 4.5. Провести своевременную замену информации на стенде «Сбалансированное питание – залог здоровья»; график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.
 - 4.6. Обновить маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в Типовом рационе питания детей.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, завхозу:
 - 5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню - требованию.
 - 5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность завхоз учреждения Т.Н.Малая.
 - 5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ (старшая медсестра, заведующий, повар) и поставщика, в лице экспедитора.
 - 5.4. Получение продуктов в кладовую производит завхоз Т.Н.Малая – материально-ответственное лицо.
 - 5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья завхоз Т.Н.Малая проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Бракеражный журнал сырой продукции.»
 - 5.6. Выдачу продуктов завхозом из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 15.30 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).
 - 5.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее

ведение возлагается на старшую медсестру Широкову Галину Александровну.

5.8. Поварам Гудимовой Л.В., Кульчинской А.А. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

5.9. Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

5.10. 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 поваров Гудимову Л.В. и Кульчинскую А.А.

6. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

- старшей медсестры Широковой Г.А.
- завхоза Малой Т.Н
- повар Кульчинская А.А.

Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале по следующим критериям: - удовлетворительно

- хорошо
- отлично

- ответственность за ведение журнала возложить на старшую медицинскую сестру Широкову Г.А.

6.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию (см. Приложение к приказу), необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипяtkом для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- Заведующего МБДОУ детским садом № 26 Л.С.Леонтьевой
- старшей медсестры Широковой Г.А.
- Воспитателя Е. П. Гнибеда
- Заведующего хозяйством Т.Н.Малой

7.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

7.2. Завхозу Т.Н.Малой 1 раз в десять дней проводить выверку остатков продуктов питания;

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

9. На пищеблоке необходимо иметь:
- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
 - Инструкцию по организации детского питания в ДООУ (И01/3);
 - огнетушитель;
 - диэлектрические коврики около каждого прибора;
 - именные инструкции по охране труда и технике безопасности.
- картотеку технологии приготовления блюд
 - график закладки продуктов
 - график выдачи готовых блюд
 - нормы готовых блюд, контрольное блюдо
 - суточную пробу за 2 суток
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд.

10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

11. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

13. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на старшую медсестру Г.А.Широкову.

14. приказ вступает в силу со дня его подписания.

Заведующий МБДОУ
детским садом № 26:

Л. С. Леонтьева

