

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад общеразвивающего вида № 3 «Ягодка»

Приказ

« 14 » августа 2023

№ 171/о/д

*«Об организации питания детей
в МБДОУ №3 «Ягодка»
в 2023/2024 учебном 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 2023/2024 учебном году производственного контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 12-ти часовым пребыванием детей».
 - 1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего ДОУ.
 2. Возложить ответственность за организацию питания на Щербину Л.В.
 3. Утвердить график приема пищи.
 4. Ответственному лицу за организацию питания детей медсестре:
 - 4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 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; – в конце меню-требования 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 9.15 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, кладовщику:
 - 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 несут ответственность кладовщик учреждения Щербина Л.В..

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ (медсестра (диетсестра), дежурный администратор, шеф-повар) и поставщика, в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Щербина Л.В., материально ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Щербина Л.В. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

5.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 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 членов комиссии по закладке продуктов (по графику).

5.8. Поварам 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 повара Брылякову С.В. в ее отсутствие на повара Яковлеву И.А.

6. В целях организации контроля приготовления пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы в составе:

Понедельник – Тохтабаева Е.Н., заведующий;

Вторник – Годунова О.И. завхоз;

Среда – Коваль Е.В., воспитатель;

Четверг – старший воспитатель, Ткаченко А.И.

Пятница – воспитатель Терещенко Е.В..

7. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы.

8. Кладовщику Щербина Л.В. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

9. Создать комиссию по контролю организации и качества питания в детском саду на 2023/2024 учебный год в составе:

Председатель комиссии:

Заведующий, Тохтабаева Е.Н.;

Члены комиссии:

Завхоз Годунова О.И.

председатель ПК, Обложина Е.А...

старший воспитатель Ткаченко А.И.

воспитатель Коваль Е.В.,

10. На пищеблоке необходимо иметь:

– инструкции по охране труда и технике безопасности при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);

– инструкцию по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

– медицинскую аптечку;

- график закладки продуктов;
 - график выдачи готовых блюд;
 - огнетушитель;
 - диэлектрические коврики около каждого прибора;
11. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.
12. Обеспечить организацию питания детей льготных категорий:
- 12.1. Установить льготу на родительскую плату за питание детей в соответствии с действующим законодательством.
- 12.2. Организовать бесплатное питание детей в ДОУ по следующим категориям:
- дети- сироты
 - дети -под опекой;
 - дети - инвалиды.
13. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателей.
14. Общий контроль организации питания оставляю за собой.
15. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на Завхоза Годунову О.И..
16. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



Е.Н.Тохтабаева

С приказом ознакомлены:

Годунова О.И./

Ткаченко А.И./

Щербина Л.В./

Коваль Е.В. /

Терешенко Е.В./

Обложина Е.А./

Брылякова С.В./

Яковлева И.А./