



**Муниципальное казённое дошкольное
образовательное учреждение «Детский сад № 2»
городского округа Нальчик Кабардино-Балкарской Республики**

ПРИКАЗ

№ 07

от 20 04 2021г.

Об организации питания детей в «Д/С №2» в 2020-2021 уч. году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с СП 2.4.3648-20, меню требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2020/2021 учебном году производственного контроля по данному вопросу

Приказываю:

1. Организовать питание детей в «Д/С №2» в соответствии с «Примерным 20-дневным рационом питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 0 до 2 лет, от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет» в ДС, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 12часовым пребыванием детей»,

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 Шлепнёву Т.В.

3. Утвердить график приема пищи:

завтрак	8:25– 8:45;
2-ой завтрак	10:00 -10:15;
обед	12:00 –12:35
полдник	15:20- 15:45.

4. Ответственному за организацию питания детей Шлепнёвой Т.В.:

4.1. Контролировать составление меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню требования.

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 9.00 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 – шеф-повару, поварам, кладовщику:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

5.2. За составлением меню, своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность кладовщик учреждения Шериева Е.П.

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

5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Шериева Е.П. – материально-ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Шериева Е.П. 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 (шеф-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 Шлепнёву Т.В.

5.8. Шеф - повару Пшуковой Е.М. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

5.9. Повару 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 шеф-повара Пшукову Е.М.

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

- ст.медсестры – Шлепнёвой Т.В. , кладовщика – Шериевой Е.П.,
- дежурного администратора

6.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию (см. Приложение к приказу), необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком.

ком 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:

- гл. бухгалтера - Амирова Х.Х.
- логопеда - Соляник Т.Д.
- старшей медсестры - Шлепнёвой Т.В.

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

7.2. Кладовщику Шериевой Е.П. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания со старшим бухгалтером:

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

завтрак	8.25– 8.45;
2-ой завтрак	10:00 -10:15;
обед	12.00 – 12.35;
полдник	15.20 – 15.45.

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 «Д/С»» (И01/3);
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

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 оставляю за собой.

И.о.зав. «Д/С №2»  Кудаева К.С.

С приказом ознакомлены

Амирова Х.Х. 

Шериева Е.П. 

Соляник Т.Д. 

Пшукова Е.М. 

Шлепнева Т.В. 