

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 29»

Приказ № 42/1

от 07.09.2021 г.

г. Вышний Волочек

**«Об организации питания воспитанников  
в МБДОУ « Детский сад № 29»  
в 2021-2022 учебном году»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2021-2022 учебном году

**Приказываю:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12 часовым режимом функционирования», утвержденным заведующей ДОУ. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей ДОУ.
2. Возложить ответственность за организацию питания на шеф-повара Смирнову Наталью Васильевну в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.4.1.3049-13.
3. Составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.  
При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
  - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
  - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка прописью;
  - в конце меню ставить подписи повара, кладовщика и заведующей.
4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9.00 часов.
5. Заместителю заведующего по воспитательно- методической работе Смирновой И.А. с утра, перед началом рабочей смены размещать на информационном стенде меню для родителей с перечнем блюд и с указанием веса выхода порции.
6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — шеф-повару, поварам, кладовщику:
  - 6.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
  - 6.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность кладовщик – Николаева Наталья Андреевна.
  - 6.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ «Детский сад № 29» и представителями поставщиков



6.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

7. Назначить бракеражную комиссию готовой продукции МБДОУ в составе:

- Председатель комиссии - Макридина О.А.- заведующий МБДОУ «Детский сад №29».

- Члены комиссии – Смирнова И.А. – заместитель заведующего по ВМР
  - Кукушкина Т.В.- воспитатель;
  - Румянцеву Л.Р.– воспитатель;
  - медицинский работник

В отсутствие одного члена комиссии внести в резерв воспитателя Есипова С.Г. для выполнения функций членов бракеражной комиссии.

8. Поварам: Смирновой Н.В., Кужекешевой Н.В., Нармитова Т.Н. необходимо:

8.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

8.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

8.3. Производить закладку продуктов в котёл согласно меню - требованию.

8.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

8.5. Смирнова Н.В. – шеф-повар назначается ответственным лицом за отбор и хранение суточной пробы.

8.6. Порядок отбора проб:

8.6.1. Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

8.6.2. Пробу отбирают из котла стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

8.6.3. Отобранные пробы сохраняют в течение 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °С..

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

10. Кладовщику) Николаевой Н.А. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером Рябиковой Е.Л.:

11. Ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность заведующего.

12. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей.



12.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

12.2. Утвердить график приема пищи:

- завтрак с 8.20 до 9.00
- второй завтрак 10.00-10.30
- обед с 12.00 до 12.40;
- полдник с 15.00 до 15.15
- ужин с 17.00- 17.30

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

14. Ежеквартально, в обязательном порядке рассматривать вопросы организации питания на заседаниях административного совещания при заведующем.

15. Общий контроль организации питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, шеф-повара- Смирнову Н.В. и кладовщика - Николаеву Н.А.

16. С приказом ознакомить всех сотрудников учреждения; копия на пищеблоке МБДОУ «Детский сад №29».

Заведующий МБДОУ «Детский сад №29»



/О.А. Макридина/

С приказом ознакомлены: