

## ПРИКАЗ

31.08.2022

№ 55 -од

### **«Об организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад п. Соблаго» в 2022-2023 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 2022-2023 учебном году

#### **Приказываю:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 9 часовым режимом функционирования», утвержденным заведующей ДОУ. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей ДОУ.

2. Возложить ответственность за организацию питания на повара Демьянову Л.А. 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;

4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9.00 часов.

5. Воспитатели с утра перед началом рабочей смены размещают в раздевалке на информационном стенде меню для родителей с перечнем блюд и с указанием веса выхода порции.

6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — повару, завхозу (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 помощник воспитателя (выполняющая обязанности кладовщика) – Медвежонкова И.Н.

6.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ «Детский сад п. Соблаго» и представителем поставщика (ООО «Ржев- Ацсберг».)

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 - Решитова Л.А.- заведующая
- Члены комиссии – Никитина Т.М.. - воспитатель
- Медвежонкова И.Н.- помощник воспитатель;

В отсутствие одного члена комиссии внести в резерв воспитателя Никитину Е.В. для выполнения функций членов бракеражной комиссии.

8. Повару Демьяновой Л.А. 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. Демьянова Л.А.. – повар несёт ответственность 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.Медвежонковой И.Н. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с ведущим бухгалтером:

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

12. Ответственность за организацию питания детей разновозрастной группы несут воспитатели и помощник воспитателя:

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 9.00 до 9.15
- обед с 12.30 до 12.50 ;
- полдник с 16.00 до 16.15

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.

Заведующий МБДОУ

«Детский сад п. Соболаго» \_\_\_\_\_ Л.А. Решитова

С приказом ознакомлены:

