

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 24
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
КОРЕНОВСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

от 10.01. 2022

№ 29

**Об организации питания муниципального дошкольного
образовательного бюджетного учреждения детский сад № 24
муниципального образования Кореновский район на 2022год**

В целях обеспечения сбалансированного питания, улучшения качества питания воспитанников, во избежание распространения инфекции на пищеблоке **п р и к а з ы в а ю:**

1. Организовывать питание воспитанников в соответствии с 10 дневным перспективным меню. Для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные группы дошкольного образовательного бюджетного учреждения детский сад № 24 (далее ДОУ) с 10 часовым режимом пребывания. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего.

2. Работать согласно Положению об организации питания ДОУ (приложение № 1 к приказу № 29 от 11.01.21г.)

3. Работать согласно плана мероприятий по контролю организации питания детей на 2022. (приложение № 2 к приказу № 29 от 10.01.22г) и Положения об административном контроле организации и качества питания. (приложение № 3 к приказу № 29 от 11.01.21г)

4. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру ДОУ- Леонисову А.Н., в ее отсутствие - на Луговскую А.И., завхоза ДОУ в соответствии с функциональными обязанностями и требованиями СанПиН.

4.1. Ответственному (ежедневно, постоянно):

- осуществлять ежедневный контроль за организацией питания;
- на основании перспективного меню составлять меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста и с разным режимом пребывания и накануне представлять мне на утверждение;
- возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9 часов 00 мин;
- организовывать полноценное и разнообразное меню, иметь технологические карты приготовления блюд;

- выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы заведующим или ответственного за питание в ДОУ, с обязательной отметкой вкусовых

качеств, готовности блюд и соответствующей записью в бракеражном журнале готовых блюд;

- вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню раскладке;

- при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков;

- ежедневно оставлять суточную пробу готовой продукции и сохранять в течение 48 часов в специально отведённом месте;

- на период отсутствия ответственного за снятие вкусовых качеств готовой пищи, забор и хранение суточной пробы назначить поваров;

- осуществлять контроль за доброкачественностью продуктов, поступающих на пищеблок с отметкой в журнале бракеража сырой продукции;

- не допускать к приёму в детский сад продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи;

- осуществлять контроль за соблюдением условий хранения продуктов, сроков реализации;

- вести учёт температурного режима холодильных камер с отметкой в соответствующем журнале;

- осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока и мест хранения продуктов питания;

- ежедневно следить за кулинарной обработкой и закладкой в котёл продуктов, вести соответствующую документацию;

- информировать родителей об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню;

- ежедневно использовать в меню овощи и фрукты, организовывать второй завтрак в виде соков и фруктов;

- проводить С-витаминизацию 3-его блюда в соответствии с инструкцией проведения С-витаминизации питания;

- осуществлять контроль за соблюдением питьевого режима.

5. Работникам пищеблока (поварам) (ежедневно, постоянно):

- разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню-требование;

- в целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии ответственного за питание в ДОУ или членов бракеражной комиссии по утверждённому руководителем графику;

- запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в медкабинете;
- соблюдать технологию приготовления пищи и правила термической обработки блюд, требования к производственному оборудованию и различному инвентарю пищеблока;
- соблюдать температурный режим при хранении скоропортящихся продуктов.
- соблюдать требования к уборке пищеблока;
- не использовать в питании детей продукты и блюда, запрещенные санитарными правилами, продукты с истекшим сроком годности и продукты с признаками порчи;
- исключить факты недовложения продуктов;
- при раздаче пищи на группы строго соблюдать нормы выдачи на одного ребёнка, согласно выхода готовой продукции по меню-требованию.

6. На пищеблоке необходимо иметь:

- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- контрольное блюдо;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

7. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых у поставщиков продуктов несёт ответственность зав.хоз Луговская А.И.:

- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями МДОБУ детский сад №22 и поставщика;
- выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утверждённым заведующим меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
- соблюдать санитарный порядок в кладовых и местах хранения продуктов;
- исключить завоз недоброкачественной продукции и продуктов без сопроводительных документов;
- строго соблюдать требования к транспортировке пищевых продуктов.

8. Ежеквартально заведующему совместно с комиссией по питанию производить снятие остатков продуктов в кладовой.

9. Заведующему хозяйством Луговской А.И. (ежедневно, постоянно):

- обеспечить исправную работу технологического оборудования;
- своевременно производить замену пришедшего в негодность инвентаря и оборудования.

10. Ответственность за организацию питания в группах несут воспитатели и помощники воспитателей (ежедневно, постоянно):

- приём пищи согласно режиму дня группы;
- выдача готовой продукции согласно норм;
- привитие культурно-гигиенических навыков;
- соблюдение питьевого режима;
-
- информирование родителей по вопросам питания детей;
- вывешивание ежедневного меню в уголки для родителей.

11. Ответственность за исполнение настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОБУ детский сад №24
муниципального образования
Кореновский район



Л.Е.Хить