

ПРИКАЗ № 24

с.Дерзиг-Аксы

от 30.08.2024г

«Об организации питания в МБДОУ детский сад «Чебурашка»

В целях организации дошкольного полноценного и сбалансированного по содержанию основных пищевых веществ, обеспечивающих нормальный рост и развитие детского организма питания, предотвращение нарушений в технологии приготовления блюд и соблюдение норм СанПиН 2.4.1. 3049-13 от 15.05.2021г. на основании приказа Управления образования « Об организации питания воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать 4-хразовое питание с уплотненным полдником в учреждении в соответствии с примерными 10-дневными меню в возрасте от 1,6 до 3 лет и от 3-х до 7 лет, посещающие образовательное учреждение с 10,5-часовым режимом функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МБДОУ.
2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру сада.
3. Утвердить график приема пищи:
  - 08:30- 09:00 - завтрак (по возрастной группе)
  - 10:00-10:15 – витаминный напиток, компот, сок, фрукты
  - 12:00-13:00 – обед
  - 16:15-16:30 – уплотненный полдник
4. Ответственному лицу за питание медицинской сестре детского сада:
  - 4.1. Составлять меню - требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 4.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:
    - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
    - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
    - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
    - указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи медсестры, завхоза, повара, принимающих продукты из кладовой и заведующего.
  - 4.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9:00.
5. Работникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в ДОУ: поварам, завхозу разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
  - 5.1. За своевременную доставку продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность завхоз детского сада. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются и подписываются комиссией МБДОУ.
  - 5.2. Получение продуктов в кладовую производит завхоз детского сада, материально-ответственное лицо.
  - 5.3. Выдача продуктов из кладовой в пищеблок производится в соответствии с утвержденным меню не позднее 17:00 предшествующего дня, указанного в меню.

6. В целях организации контроля на пищеблоке за приготовлением пищи ответственность несет по закладке основных продуктов в котлы:

- медицинская сестра детского сада;

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке. Ответственность за ее ведение возлагается на медицинскую сестру сада.

7. Повару детского сада строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

07:30 – масло в кашу, сахар для завтрака;

08:00 – мясо, куры в 1 блюдо, продукты для запуска;

10:00-11.00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);

11:00 – тесто для выпечки;

11:30 – масло во 2 –е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

13: 00 – продукты для уплотненного полдника.

Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

8. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- бухгалтер;

- воспитатель;

- завхоз.

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

9. Завхозу детского сада ежемесячно проводить выверку продуктов питания с бухгалтером учреждения.

10. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока:

**Завтрак** 08:15 - младшая группа

08:35 – старшая группа

**Второй завтрак** 09:50 - младшая группа

10:05 – старшая группа

**Обед** 11:45 - младшая группа

12:10 – старшая группа

**Полдник** 16:00 - младшая группа

16:15 – старшая группа

11. В пищеблоке необходимо иметь:

-инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;

- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд,

- контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток,

- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

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

13. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут:

**младшая группа:** Воспитатели группы; Младший воспитатель

**Старшая группа:** Воспитатели группы; Младший воспитатель

14. Общий контроль в учреждении за организацией питания оставляю за собой.

15. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на, медицинскую сестру, завхоза согласно п. 15 на воспитателей и младших воспитателей каждой возрастной группы.

Копия приказа вывешена на пищеблоке

Заведующая:

С приказом ознакомлен:

