

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида № 29 города Ейска
муниципального образования Ейский район

ПРИКАЗ

«09» января 2023 г.

№ 11-ОД

г. Ейск

**Об организации питания воспитанников МБДОУ ДСКВ №29
г.Ейска МО Ейский район в 2023 году**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ ДСКВ № 29 г. Ейска МО Ейский район, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также в рамках осуществления контроля по организации питания детей в 2023 году, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание воспитанников в учреждении в соответствии с основным меню для организации питания детей в возрасте: от 2 до 7 лет с 10,5 часовым – 4-х разовый прием пищи;

2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на медицинскую сестру по диетическому питанию Талалаеву И.Г. в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.3./2.4.3590-20

2.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребёнка, 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-требования количество принятых позиций, ставить подписи медсестры по диетическому питанию, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

2.3. Предоставлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.4. Оформлять меню, акты до выдачи и возврата продуктов не позднее 9.30 часов текущего дня.

3. Утвердить график приёма пищи:

Завтрак	- 08:30 -09:00
Второй завтрак	- 10:30 -11:0
Обед	- 11:40 -13.00
Полдник	- 15:20

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении повару Щербак В.А. и кладовщику Касатоновой Т.Г.:

4.1. Разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню-требованию.

4.2. Ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов питания возложить на кладовщика Касатонову Т.Г.

4.3. В случае обнаружения некачественных продуктов или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями ДООУ (старшая медсестра, повар, кладовщик) и поставщика (в лице экспедитора), или продукты возвращаются поставщику на замену.

4.4. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Касатонova Т.Г. (материально-ответственное лицо) проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок».

4.5. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утверждённым заведующим меню-требованием не позднее 16.00 часов предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись повару.

5. Повару Щербак В.А. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утверждённому заведующим графику:

07:30 – масло в кашу, сахар для завтрака

08:00 – мясо 1-е блюдо

09:30 – тесто для выпечки, птицу в 1-е блюдо

10:00 – продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы), мясо во 2-е блюдо

11:00 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо

13:00 – продукты для полдника

6. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку –медсестры по диетическому питанию Талалаева И. Г.

7. Ответственность за ведение тетради отходов по продуктам питания возложить на повара Щербак В.А.

8. 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°C на медицинскую сестру по диетическому питанию Талалаеву И.Г.

9. Кладовщику Касатоновой Т.Г. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером управления образования.

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

Завтрак –08:00 – 08:20

Второй завтрак – 10:15

Обед – 11:30 – 12:20

Полдник – 15:15

11. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности при эксплуатации электроприборов, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;

- инструкцию по организации детского питания в ДОУ, технологические карты приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- огнетушитель;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за двое суток;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

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

13. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

Воспитателям групп (Борисенко А.В., Михайловская Т.Е., Боронец У.В., Скляренок Ю.В., Ковалева Г.В., Лебедева О.В., Лукьянец Н.С., Шпак А.В., Яглова И.Ю., Дорохова С.Н., Игнашева Е.В., Чечетенко Т.Ю.) в рабочие дни детского сада предоставлять ответственному за организацию питания Талалаевой И.Г. информацию об отсутствующих воспитанниках и сроках их отсутствия.

Воспитателям групп проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности (не менее чем за сутки) информирования о причинах, которые могут привести к отсутствию воспитанника в детском саду.

14. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на медицинскую сестру по диетическому питанию Талалаеву И.Г., кладовщика Касатонову Т.Г.

15. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий

Н.И. Сахно