

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад д. Костино

ПРИКАЗ

06.09.2024г

д. Костино

№ 97 о/д

**Об организации питания детей и сотрудников
МБДОУ детского сада д. Костино в 2024 -2025 учебном году**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 10-ти часовым пребыванием детей», введенными в действие Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СП2.4. 3648-20

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.

1.2. Ответственность за организацию питания возложить на завхоза Дьякову Н.В..

2. Утвердить график приема пищи:

- завтрак (по возрастной группе) - 8.30 - 9.00
- второй завтрак – 9.30-9.50
- обед - 11.30 - 12.30
- полдник - 15.30 - 16.00

3. Ответственному за организацию питания детей Дьякову Н.В.:

3.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

3.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствие с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
- указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить номер технологической карты на меню-требовании, ставить подписи кладовщика, повара, принимающих продукты из кладовой.

3.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

3.4. Возврат и добор продуктов в меню-требовании оформлять не позднее 9.00 часов.

3.5. Обновить маркировку на кухонной посуде, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в Типовом рационе питания детей.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – повару Елисеевой Е.А.:

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

4. 2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность завхоз учреждения Дьякова Н.В.

4.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырьё или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ завхозом и поставщика, в лице экспедитора.

4.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Дьякова Н.В.- материально-ответственное лицо.

4.5.Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок повару Елисеевой Е.А.. производить в соответствии с утвержденным руководителем меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись.

4.6 Повару Елисеевой Е.А.. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику. Выдавать кипяченую воду помощникам воспитателя со специальной отметкой в журнале выдачи.

4.7. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за её хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

5 Кладовщику-завхозу Дьяковой Н.В. - ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания, согласовывать с бухгалтером Управления образования.

6.На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности;
- дезинфицирующие и моющие средства;
- рецеркулятор для обеззараживания воздуха.

7. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи. Обязательно в работе использовать медицинские маски и перчатки.

8. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.

9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий:

Т.А. Чухланцева