Бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования Динской район « Детский сад № 14»

ПРИКАЗ

от 11 сентября 2024г.

№ 89-ОД

ст. Новотитаровская

Об организации питания детей в 2024-2025 учебном году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с менютребованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2024-2025 учебном году производственного контроля по данному вопросу:

ПРИКАЗЫВАЮ:

- **1.** Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10 дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 8 лет в образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 12 часовым пребыванием в ДОУ»
- **1.1.** Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.
- **2.** Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру диетическую Арустамян Анжелику Арменаковну.
- 3. Утвердить график приема пищи:

завтрак + фрукты (по возрастной группе) 8:20 – 8:55;

второй завтрак 10:00-10:00; обед 11:45-12:45; полдник 15:30-15:40; ужин 18:15-18:45

- 4. Ответственному за организацию питания детей Арустамян А.А:
- **4.1.** Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
- 4.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:
- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
- указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.
- **4.3.** Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
- 4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

- **5.** Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении поварам, завхозу:
- **5.1.** Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному менютребованию.
- **5.2.** За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность кладовщик учреждения Токмачева Е. В.
- **5.3.** Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ (старшая медсестра (диетсестра), дежурный администратор, повар) и поставщика, в лице экспедитора.
- **5.4.** Получение продуктов в кладовую производит заведующая хозяйством Токмачева E. B. материально ответственное лицо.
- **5.5.** При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Токмачева Е. В. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности.
- **5.6.** Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повара).
- **5.7.** В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медицинскую сестру диетическую Арустамян Анжелику Арменаковну.
- **5.8.** Поварам Зарубиной Ю.В., Пахомовой О.В. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить согласно меню-требования.
- **5.9.** Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.
- **5.10.** 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 диетическую Арустамян Анжелику Арменаковну
- **6.** Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:
- -медицинской сестры диетической Арустамян Анжелики Арменаковны,
- заведующего хозяйством Рудаковой Светланы Дмитриевны,
- старшего воспитателя Яковлева Наталия Владимировна,
- заведующего хозяйством Токмачевой Елены Викторовны,
- **6.1.** Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.
- 7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:
- старшего бухгалтера ЦБ Сердюк Т.Е.;
- бухгалтера Ивановой И.В.;
- -медицинской сестры диетической Арустамян А.А.
- **7.1.** Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.
- 7.2. Заведующей хозяйством Токмачевой Е. В. ежемесячно проводить

выверку остатков продуктов питания с бухгалтером ЦБ Иванова И.В.

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

Завтрак 8:10-8:20;

второй завтрак 10:00

обед 11:40 – 12:15

полдник 15:20 ужин 18:10

- 9. На пищеблоке необходимо иметь:
- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- Инструкцию по организации детского питания в ДОУ
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.
- 10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.
- 11. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.
- 12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.
- 13. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на медицинскую сестру диетическую Арустамян Анжелику Арменаковну.

\circ	«Детский сад №14»	Бердюкова И.В
завелующий БЛОУ	«Петскии сап No.14»	ьепликова И.В.
эшьедующий вдо э	удстоини онд жет и	Вердіокова 11.В

С приказом ознакомлены:

Арустамян А.А.	
Яковлева Н.В.	
Рудакова С.Д.	
Зарубина Ю.В.	
Токмачева Е. В.	
Иванова И.В.	
Пахомова О.В.	
Сердюк Т.Е.	