

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 53»**

ПРИКАЗ

01 августа 2022 г.

№ 77-од

ст. Ивановская

**Об организации питания
в МДБОУ
«Детский сад комбинированного вида № 53»
на 2022-2023 учебный год**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, выполнением норм и калорийности, а также, в рамках осуществления производственного контроля по данному вопросу **п р и к а з ы в а ю**:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих образовательные учреждения, реализующие образовательные программы дошкольного образования, с 10,5 часовым режимом пребывания детей».

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только после согласования с заведующим детским садом с последующим оформлением в письменном виде (акт или приказ) в соответствии с методическими указаниями. Допустимое расхождение в количественном составе, не требующее внесения изменений в ежедневное меню-раскладку: 3 воспитанника по саду.

2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Пантелееву К.А. в соответствии с функциональными обязанностями и действующими СанПиН.

3. Утвердить график приема пищи в следующем порядке:

завтрак	8.30. – 8.55;
второй завтрак	10.00 – 10.30;
обед	11.55– 13.15;
уплотненный полдник	15.25 – 15.50.

4. Ответственному за организацию питания детей Пантелеевой К.А.:

4.1. Составлять меню-требование накануне (до 15.00ч) 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 медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующей.

4.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня указанного в меню-требовании (до 15.30ч).

4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

4.5. Контролировать своевременность:

4.5.1. замены информации на тематическом стенде:

- график выдачи продуктов питания со склада на пищеблок;

- график закладки продуктов в котел;

- график выдачи готовых блюд по группам;

- объем получения блюд в граммах по возрастам.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, подсобному рабочему, заведующему хозяйством:

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

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность заведующий хозяйством учреждения Фоменко И.В..

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями дошкольного учреждения (медицинская сестра, заведующий хозяйством, повар) и поставщика, в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит заведующий хозяйством Фоменко И.В..

– материально - ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья заведующий хозяйством Фоменко И.В. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

5.6. Выдачу продуктов заведующим хозяйством из продуктовой кладовой на пищеблок повару производить в соответствии с утвержденным заведующим учреждением меню - требованием не позднее 16.10 ч предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

5.7. Результаты ежедекадного контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел оформлять Актом проверки пищеблока. Ответственность за их хранение возлагается на медицинскую сестру Пантелееву К.А..

5.8. Поварам:

5.8.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить в присутствии ответственных лиц по утвержденному руководителем графику:

7.00 ч – мясо в 1-е блюдо;

7.30 ч- масло в кашу, сахар для завтрака;

9.00 ч- тесто для выпечки;

10.00 ч- 11.00 – продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы);

11.00 ч- масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

13.00 ч- продукты для полдника.

5.8.2. Выдачу готовых блюд после письменного разрешения членов бракеражной комиссии, в соответствии с утвержденным графиком:

завтрак 8.05 – 8.30;

2-ой завтрак 10.00-10.10;

обед 11.20 – 12.25;

полдник 15.10 – 15.20.

5.9. 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 °С на медицинскую сестру Пантелееву К.А., а в случае её отсутствия - на повара, работающего в этот период на пищеблоке.

6. Продолжить работу бракеражной комиссии для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

–медицинской сестры Пантелеевой К.А.

– заведующего хозяйством Фоменко И.В.

–представителя родительской общественности из числа членов родительского комитета учреждения.

6.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию (см. Положение о бракеражной комиссии (утверждено приказом от 09.01.2014г №20), необходимо иметь на пищеблоке: весы, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда так и 5).

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

- заведующая учреждения;

- специалист УЦБ при УО;
- старший воспитатель учреждения;
- медицинская сестра;
- заведующий хозяйством.

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

7.2. Заведующему хозяйством Фоменко И.В. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером УЦБ при УО, курирующему данное направление.

8. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда и техники безопасности, СанПиН (вывешиваются или хранятся в специальной папке);
- медицинскую аптечку первой помощи ;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики возле электрооборудования;
- картотека технологии приготовления блюд для используемого меню-раскладки;
- график закладки продуктов блюд;
- график выдачи готовых блюд;
- вымеренную посуду с указанием блюд.

9. Работникам пищеблока:

9.1. разрешается раздеваться и хранить личные вещи только в специально отведенном для этих целей помещении;

9.2. строго соблюдать и выполнять требования действующего СанПиНа, должностные инструкции, инструкции по охране труда и технике безопасности.

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

11. Общий контроль за организацией питания и за исполнение настоящего приказа возложить на медицинскую сестру Пантелееву К.А..

12. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Заведующий МДБОУ «Детский сад
комбинированного вида № 53»

А.И. Строганова