

АВТНОМНОЕ МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУНИЦИПАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ ДИНСКОЙ РАЙОН «ДЕТСКИЙ САД № 63»
353211, Краснодарский край, Динской район, станция Новотитаровская, ул. Степная 21/2

ПРИКАЗ

09.01.2023г.

№ 18-ОД

**Об организации питания детей в МАДОУ МО Динской район
«Детский сад №63» в 2023 году**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, 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 Циклическим меню для питания обучающихся, воспитанников дошкольного возраста (с 2-3 лет и с 3-7 лет) 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 старшую медсестру – Никифорову Ю.А.
 - 2.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 2.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:
 - определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
 - указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.
 - 2.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 2.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.
 - 2.5. Производить своевременную замену информации в уголке питания, график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.
 3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении: повару Черныш Е.Г., повару Клименко Н.А., повару Литвиненко Т.А.:

- 3.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.
- 3.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов несёт ответственность кладовщик Михалко О.В.
- 3.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ (поварами) и поставщика.
- 3.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Федорова Т.И. материально-ответственное лицо.
- 3.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Федорова Т.И. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности (согласно накладной) с фиксацией результатов в журнале Бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
- 3.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 14.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).
- 3.7. 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 на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медицинскую сестру Никифорову Ю.А.
- 3.8. Поварам Черныш Е.Г., Литвиненко Т.А., Клименко Н.А. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.
- 3.9. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.
- 3.10. 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 °С на старшую медсестру Никифорову Ю.А.

4. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

Никифорова Ю.А. – ст. мед. сестра

Романова Е.С. заведующий хозяйством

Черныш Е.Г. – повар

Литвиненко Т.А. – повар-резерв

4.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, ковш с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую 1 порцию блюда), линейку.

5. Кладовщику Федоровой Т.И. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания

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

Группы	Завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник	Ужин
4 первая младшая	8.00	10.00	11.30	15.05	18.05
1 вторая младшая	8.10	10.05	11.50	15.08	18.08
3 средняя	8.13	10.10	12.10	15.11	18.11
2 старшая	8.15	10.15	12.15	15.14	18.14
5 компенсирующая старшая	8.17	10.18	12.18	15.17	18.17
6 подготовительная	8.20	10.21	12.21	15.20	18.20
7 компенсирующая подготовительная	8.25	10.25	12.25	15.25	18.25

7. 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;

– инструкции по охране труда и технике безопасности.

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


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

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующая МАДОУ МО
Динской район «Детский сад № 63»

С приказом ознакомлена:


 Никифорова Ю.А.

 Черныш Е.Г.

 Клименко Н.А.

 Литвиненко Т.А.

 Романова Е.С.

 Федорова Т.И.



/А.В. Смирягина/