МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 17
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ТИМАШЕВСКИЙ РАЙОН

ПРИКАЗ

от 01.02.2023 № 43-Д

город Тимашевск

Об организации питания детей
в 2023 году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2023/2024 учебном году производственного контроля по данному вопросу, п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить 10-ти дневное меню (осенне-зимний, весенне-летний периоды на 2022-2023года).

2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с 10 дневным меню.

2.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом.

3. Возложить ответственность за организацию питания на кладовщика Е. А. Агееву.

4. Утвердить график выдачи и приема пищи:

Разновозрастная младшая смешанная дошкольная группа (с 2 до 4 лет):

	Выдача пищи	**Прием пищи**
Завтрак	**8.15**	**8.30**
Второй завтрак	**9.55**	**10.00**
Обед	**12.00**	**12.15**
Полдник	**15.00**	**15.30**

Разновозрастная старшая смешанная дошкольная группа (с 4 до 7 лет):

	Выдача пищи	**Прием пищи**
Завтрак	**8.20**	**8.30**
Второй завтрак	**10.00**	**10.10**
Обед	**12.15**	**12.30**
Полдник	**15.05**	**15.15**

5. Ответственному за организацию питания детей Е. А. Агеевой:

5.1. Составлять меню требование накануне предшествующего дня, указанного в меню требовании.

5.2. 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 заведующего хозяйством, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

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

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

5.5. Обновить маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в Типовом рационе питания детей.

6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – повару, заведующему хозяйством:

6.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню требованию.

6.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность кладовщик ДОУ Е. А. Агеева.

6.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ, поставщик (в лице экспедитора).

6.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Агеева Е. А.

6.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

6.6. Выдачу продуктов кладовщику из продуктовой кладовой на пищебло (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим МБДОУ д № 17 меню требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного меню требовании, под роспись.

6.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственны лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов н пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке; ответственность за е ведение возлагается на кладовщика Е. А. Агееву.

6.8. Повару Остаповой Надежде Нурисламовне строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

6.9. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

6.10. 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 повара Н.Н. Остапову .

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

Председатель комиссии:

- заведующий – Е.В. Галкина

Члены комиссии:

- старший воспитатель – Д.М.Мацак;
- воспитатель – А.А.Семко

7.1. 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.

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

Заведующий – Е.В. Галкина

Воспитатель –А.А.Семко.

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

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

завтрак 8.15 – 8.20;
второй завтрак 9.55 – 10.00;
обед 12.00 – 12.15;
полдник 15.00 – 15.05.

10. 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.

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

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

13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

14. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на кладовщика Е. А. Агееву.

15. Приказ вступает в силу с момента подписания.

Заведующий МБДОУ д/с № 17 Е.В. Галкина