

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад №102»

390026, г. Рязань, ул. Высоковольная, д. 33, к.2 телефон (8-4912-96-05-03, 76-26-86)
ИНН 6228042288, КПП 623401001, ОГРН 1026212003960, ОКВЭД 80.10. 1;
03234643617010005900 в Отделении Рязань Банка России/УФК по Рязанской области г. Рязань, БИК
016126031 к/с 40102810345370000051, л/с 20474001120 УФК по Рязанской области (ФКУ
администрации г.Рязани)

ПРИКАЗ

от 01.09.2023г.

№ 81-ОД

Об организации питания детей
в 2023/2024 учебном 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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с утвержденным 10 дневными меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет

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 Кузнецову М.В.

3. Утвердить график приема пищи:

- * завтрак 8.15 - 8.30.
- * второй завтрак 10.10 - 10.15
- * обед 12.00 – 12.40
- * полдник 15.00 - 15.05
- * ужин 16.10 - 16.25

4. Ответственному за организацию питания детей Кузнецовой М.В.:

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 подпись старшей медсестры

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.

4.5. Провести своевременную замену информации на стенде: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

5. *Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику:*

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 продуктов несет ответственность кладовщик учреждения – Пучкова Ж.М.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОО (старшая медсестра, дежурный администратор, повар) и поставщика.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит – кладовщик учреждения – Пучкова Ж.М. материально - ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик учреждения – Пучкова Ж.М. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

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 (повар).

5.7. Повару Мельник Л.В. и повару Левиной Н.С. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

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

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 повара Мельник Л.В. и повара Левину Н.С.

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

- старшей медсестры Кузнецовой М.В.
- заведующего Нарбековой Г.В.
- дежурного администратора

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:*

- главного бухгалтера Кадыковой Н.В.
- председателя Профкома ДОО Шуваловой Г.А.
- старшей медсестры Кузнецовой М.В.

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

7.2. Главному бухгалтеру Кадыковой Н.В. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.

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

- * завтрак 8.15 - 8.30.
- * второй завтрак 10.10 - 10.15
- * обед 12.00 - 12.40
- * полдник 15.00 - 15.05
- * ужин 16.10 - 16.25

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (хранятся в специальной папке);
- инструкцию по организации детского питания в ДООУ
- 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.

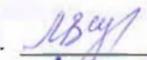
12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

13. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на старшую медсестру Кузнецову М.В.

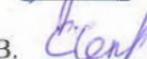
Заведующий

Г.В.Нарбекова

С приказом ознакомлены:

 / Кадыкова Н.В.  / Кузнецова М.В.

 / Левина Н.С.  / Пучкова Ж.М.

 / Мельник Л.В.  / Чекрьшова С.А.

 / Шувалова Г.А.

