

Российская Федерация
Республика Адыгея
Администрация муниципального образования "Город Майкоп"

*Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 29 «Улыбка»*

ПРИКАЗ

От 01.09.2022 г.

№ 3

**Об организации питания детей
в 2022/2023 учебном году**

В целях организации сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ «Детский сад № 29 «Улыбка», выполнения требований, действующих СанПин, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также осуществления контроля по организации питания в детском саду

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Примерными 10-дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 8 лет в дошкольном образовательном учреждении, с 12 часовым пребыванием детей»

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.

2. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2022-2023 учебный год.

3. Ответственность за организацию рационального питания в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» возлагаю на себя.

3.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.2. При составлении меню учитывать следующие требования:

-определять нормы на каждого ребёнка, проставляя норму выхода блюд;

-ставить подписи кладовщика, повара, принявшего продукт из кладовой и заведующей.

3.3. Утверждать меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.4. Оформлять возврат и добор продуктов в меню, не позднее 9.30 текущего дня.

4. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока и приёма пищи в группах, в соответствии с режимом дня каждой возрастной группы.

5. Работникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении, поварам Шевелевой Н.В., Степанян С.С., кладовщику Лыхман З.С.:

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

5.2. Необходимо обеспечить требования, предъявляемые к работе пищеблока, в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

5.3. Кладовщику Лыхман З.С., производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок, в соответствии с утверждённым меню, не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5.4. Запись производить в журнале бракеража скоропортящейся продукции, поступающей на пищеблок, ответственность за его ведение возложить на Лыхман З.С., кладовщика.

5.5. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОО (кладовщик) и поставщика

5.6. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Лыхман З.С.. – материально ответственное лицо, в ее отсутствие прием продуктов питания (в период с 06.00-08.00) от поставщиков контроль за их качеством возлагается на поваров Шевелевой Н.В., Степанян С.С.

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

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 кладовщика Лыхман З.С.

6. Поварам Шевелевой Н.В., Степанян С.С. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

7. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовлением пищи 01.09.2022 г. по 31.08.2023 г. в составе:

Председатель-Ефимова Е.П., и.о заведующего МБДОУ № 29.

Члены:

Фендрикова Т.В., воспитатель, председатель ПК;

Шевелёва Н.В., повар

8. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

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 поваров Шевелеву Н.В., Степанян С.С

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. Во время приёма пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием им культурно-гигиенических навыков.

13. Контроль за исполнением приказа возлагаю на себя.

