

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад общеразвивающего вида № 15 «Теремок» г.Вологды»

ПРИКАЗ

19.08.2024г.

137-ОД

**Об организации питания детей
в 2024-2025 учебном году**

С целью организации сбалансированного рационального и диетического питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, а также в рамках осуществления в 2024-2025 учебном году производственного контроля по данному вопросу

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 3 лет и от 3 до 7 лет».
2. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего МДОУ № 15 «Теремок».
3. Утвердить график приема пищи:

завтрак	8.10-8.25
второй завтрак	9.30-9.40
обед	11.50-12.30
полдник	15.00-15.10
ужин	16.00-16.25
4. Возложить персональную ответственность за организацию питания на заведующего Исаковскую М.В.
 - 4.1 Заведующий несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, Уставом и локальными актами ДОУ.
 - 4.2 Администрация ДОУ обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях Родительских собраний, Педагогическом совете, производственных собраниях и др.
 - 4.3 ежедневно утверждает меню требование.
 - 4.4 контролирует состояние пищеблока, соблюдение требований СанПиН.
5. Возложить ответственность за организацию питания на следующих должностных лиц и сотрудников: работников пищеблока.
6. Возложить ответственность за составление меню-требования на заведующего склада продуктов Якуничеву Е. М.
 7. Заведующему складу Якуничевой Е. М.:
 - 7.1 Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 7.2 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 список;

7.3 Предоставлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

8. Ответственным за организацию питания – сотрудникам пищеблока (шеф-повару, поварам):

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

8.2 Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов, график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

8.3 Обеспечивать замену блюд для диетического питания детей (по мере возможности) согласно приложения

8.4 Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

8.5 При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

8.6 Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.

8.7 Не допускать вход посторонних лиц на пищеблок.

9. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течении 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 С на шеф-повара

Егорову

М.Х.

10. Ответственный за организацию питания (заведующий складом Якуничева Е. М.) осуществляет бракераж поступающих продуктов питания в соответствии с «Инструкцией для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания».

10.2 Обеспечивает своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов.

10.3 Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляет актом, который подписывается заместителем заведующего по АХР, членами бракеражной комиссии и представителем поставщика в лице экспедитора.

10.4 Обеспечивает получение, сохранность и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья, соблюдая товарное соседство и санитарно-гигиенические требования.

10.5 Проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности при получении пищевых продуктов, продовольственного сырья.

10.6 Производит выдачу продуктов и продовольственного сырья из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующей меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

10.7 Ежемесячно проводить выверку продуктов питания с бухгалтером МАУ.

11. Бракеражная комиссия:

11.1 Осуществляет контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока.

11.2 Контролирует качество приготовления пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов.

11.3 Контролирует организацию питания детей на группах, маркировку посуды на пищеблоке.

11.4 Контролирует работу продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим);

11.5 Контролирует работу пищеблока (санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи).

11.6 Осуществляет контроль за качеством продуктов питания, поступающих в детский сад, за правильным хранением и соблюдением всех сроков их реализации.

11.7 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 (вместающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

12. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования);
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора.

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

14. Ответственность за выполнение приказа оставляю за собой.

Заведующий:



Исаковская М.В.

С приказом ознакомлены:

/Якуничева Е. М./

/Егорова М. Х./

/Львова В. Н./

/Соколова Л. К./