

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 5 «НЕЗАБУДКА» ЛЕВОКУМСКОГО  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

ПРИКАЗ

09.01.2024

№ 17- од

п. Кумская Долина

Об организации питания детей в ДООУ

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологий приготовления блюд в соответствии с разработанным и утверждённым 10-ти дневным меню, технологическими картами, выполнением норм объёма блюд и калорийности, а также в целях осуществления эффективной деятельности по контролю за качеством приготовления пищи в 2024 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать 3-х разовое питание детей в учреждении в соответствии с 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 4-х лет и от 4-х до 7 лет, посещающих дошкольное учреждение с 9-ти часовым режимом функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего дошкольной организацией.
2. Возложить ответственность по контролю за организацией питания, витаминизацию третьего блюда на медицинскую сестру.
3. Утвердить график приёма пищи:

завтрак	08.10 – 08.30
обед	11.15 – 12.30
полдник	15.05 – 15.15
4. Ответственному за составление меню Хорольской А.В.:
  - Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню
  - При составлении меню-требования учитывать следующие требования:
    - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
    - строго следить за выполнением рекомендаций в технологической карте;
    - указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи заведующего хозяйством, повара и заведующего.
  - представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню;
  - возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00ч.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – повару, помощнику повара:

- Разрешается работать только по утверждённому, правильно оформленному меню.

- За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент продуктов несёт ответственность заведующий хозяйством ДОУ - Хорольская А.В.

- Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывают члены бракеражной комиссии детского сада и поставщик.

- За получение и хранение продуктов в кладовой несёт ответственность материально – ответственное лицо Хорольская А.В.

- Выдачу продуктов из кладовой на пищеблок производить в соответствии с утверждённым заведующим меню не позднее 16.00 часов предшествующего дня, указанного в меню. (ответственная Хорольская А.В.)

6. В целях организации контроля за приготовлением пищи утвердить бракеражную комиссию по закладке основных продуктов питания в котлы. (Приказ № 5 от 09.01.2024 г.)

7. Запись о проведённом контроле производить в специальном журнале бракеража, который хранится на пищеблоке, ответственность за ведение данного журнала возлагается на медицинскую сестру

8. Поварам:

8.1. Строго соблюдать технологию приготовления пищи, закладку продуктов в котёл производить в присутствии комиссии.

8.2. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых блюд.

8.3. Соблюдать график выдачи готовой пищи в группы в соответствии с нормами, согласно возрасту и количеству детей.

8.4. Соблюдать правила охраны труда и техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

8.5. Содержать в образцовом санитарно – гигиеническом состоянии помещение пищеблока.

8.6. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.

8.7. Соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, должностные инструкции.

9. Утвердить комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой:

воспитатель – Трифонова С.Н

повар – Волчкова Н.Н.

Комиссии производить снятие остатков продуктов в кладовой, о чём делать запись в специальном журнале.

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

завтрак – 08.10.—08.30.

обед – 11.30. – 12.20.

полдник – 15.00 – 15.20.

11. На пищеблоке необходимо иметь:

-- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2-е суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

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

13. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается только с разрешения администрации и в специальной одежде.

14. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатель и помощник воспитателя:

Разновозрастная группа «Малыш» - Трифонова С.Н

Ходырева В.В

Разновозрастная группа «Непоседы» – Приходько Ю.Е

Ченцова С.В.

15. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

16. Ответственность за выполнение настоящего приказа возлагаю на медицинскую сестру

И.о заведующего

*Приходько*

Ю.Е Приходько