

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 8 «Огонек»
муниципального образования город-курорт Анапа**

Приказ

от «09» января 2024 года

№ 10

Об организации питания

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля,

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 года и примерными 10 – дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12 - часовым режимом функционирования.

2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на кладовщика Глимейдо Е.М. в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г.:

2.1. Составлять меню–требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.2. При составлении меню–требования учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г, приложение №6, приложение №12);

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

- ставить подписи заведующей, кладовщика, повара, ответственного за поступление продуктов питания со склада.

2.3. Представлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.4. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9:00 часов. текущего дня.

3.1. Утвердить график раздачи пищи в холодный период:

- 1 завтрак 8.10 – 8.25 час
- 2 завтрак 09.50 – 10.20 час
- обед 11.20 – 12.30 час
- полдник 15.00 – 15.20 час;
- ужин 17.00 – 17.10 час

3.2 . Утвердить график раздачи пищи в теплый период:

- 1 завтрак 8.20 – 8.35 час
- 2 завтрак 09.50 – 10.20 час
- обед 11.35 – 12.00 час
- полдник 15.20 – 15.25 час;
- ужин 17.00 – 17.10 час

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – повару: Бровко О.М.

Повару: Чуперка А.Г

Кухонный рабочий: Ялина Ольга Николаевна.

кладовщику: Глимейдо Е.М., Одинченко Е.Н.

4.1. Разрешается работать только по утвержденному руководителем учреждения 10 дневному примерному меню и правильно оформленному меню (с указанием выхода блюд).

4.2. Ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов возложить на кладовщика: Глимейдо Е.М., Одинченко Е.Н

Кладовщик Глимейдо Е.М. является материально - ответственным лицом (при поступлении на работу заключается договор о полной материальной ответственности).

4.3. Обнаруженные, при поступлении от поставщика на склад дошкольного учреждения, некачественные продукты или недостача, нарушение графика поставки оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ, заведующей и поставщиком.

4.4. Производить выдачу продуктов со склада на пищеблок в соответствии с утвержденным меню не позднее 17.00 час предшествующего дня, указанного в меню.

5. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовлением пищи, ответственность возложить на кладовщика Глимейдо Е.М. (отдельный приказ о проведении бракеража сырых продуктов и готовой пищи, место хранения суточных проб за 2 суток).

6. Повару Бровко О.М., Чуперка А.Г. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

7.00 час закладка на завтрак;

10.00 час закладка на обед;

12.30 - 13.00 час закладка на полдник;

15.00 час закладка ужина;

Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания на складе в составе:

Председатель:

Купрякова Яна Вячеславовна – заведующий;

Члены комиссии:

Гревцова Марина Сергеевна – воспитатель;
Грунина Татьяна Александровна – воспитатель.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов на складе и обо всех нарушениях ставить в известность заведующего.

8.1. Утвердить график приема пищи в группах в холодный период:

- 1 завтрак 8.20 – 8.35 час
- 2 завтрак 10.00 – 10.30 час
- обед 11.30 – 12.40 час
- полдник 15.15 – 15.30 час;
- ужин 17.10 – 17.20 час

8.2 . Утвердить график приема пищи в группах в теплый период:

- 1 завтрак 8.25 – 8.40 час
- 2 завтрак 10.00 – 10.30 час
- обед 11.40 – 12.20 час
- полдник 15.30 – 15. час;
- ужин 17.10 – 17.20 час.

9. В пищеблоке необходимо иметь (ответственность возложить на кладовщика Глимейдо Е.М.)

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно- эпидемиологического режима (инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств, инструкции по режиму мытья посуды и обработки инвентаря и т.д.);

- меню;
- план – меню;
- технологические карты;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд, поверенные весы;

10. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте, во время работы не носить кольца, серьги.

11. Ответственность за организацию питания детей в группах несут:

- помощник воспитателя

12. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Я.В.Купрякова

Ознакомлен(а):