

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
города Костромы «Детский сад №63»

ПРИКАЗ № 166

**«Об утверждении меню и
организации питания в ДОУ»**

от 30.08.2022г

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а так же в рамках осуществления в 2022-2023 учебном году производственного контроля по данному вопросу:

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить меню с 01.09.2022

2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,6 до 3 лет и от 3 до 7 лет с 12 – часовым пребыванием детей.

3. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом в соответствии с Программой производственного контроля с применением принципов ХАССП.

1. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Н.В.Воронцову.

6. Ответственному лицу за организацию питания калькулятору – Кармановой Е.В. составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню – требовании.

7. При составлении меню – требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребёнка 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 подписи старшей медсестры, кладовщика, шеф повара, принимающего продукты из кладовой.

7.1. Представлять меню – требования для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню – требовании.

7.2. Возврат и дополнение продуктов в меню – требование оформлять не позднее 9.00 часов.

7.3. Провести своевременную замену информации на стенде «Сбалансированное питание – залог здоровья»; график закладки продуктов в котёл, график выдачи готового питания по группам, объём получения блюд в граммах.

7.4. Обновить маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объёмов, имеющихся в Типовом рационе питания детей.

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

- разрешить работать только по утверждённому и правильно оформленному меню – требованию;

- за своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность кладовщик учреждения Лазарева Е.П.;
- обнаруженные некачественные продукты питания и продовольственное сырьё или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ (медсестра, дежурный администратор) и поставщика, в лице экспедитора;
- получение продуктов в кладовую производит кладовщик Лазарева Е.П. – материально ответственное лицо;
- при получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Лазарева Е.П. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности;
- выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утверждённым заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню – требовании, под роспись (повар);
- поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утверждённому руководителем графику;
- повару производить закладку продуктов в котёл в присутствии ответственных лиц за закладку;
- возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за её хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2..+6 С на поваров.

9. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы.

10. Кладовщику Лазаревой Е.П. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

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

Завтрак 8.05 -8.20

Второй завтрак 9.45 – 10.00

Обед 11.30 – 12.20

Полдник 15.00-15.15

Ужин 16.00 – 16.20

12. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- инструкцию по организации детского питания в ДООУ;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- изменения инструкции по охране труда и технике безопасности.

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

14. Контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий Ю.В. Губочкина

