

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
Чухломский детский сад «Колосок» Чухломского муниципального района
Костромской области

Приказ №54
от 22 августа 2023 года

**Об организации питания детей в 2023-
2024 учебном году**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2023-2024 учебном году производственного контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей от 1,5 лет до 7 лет в учреждении в соответствии с «Примерным 20-дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 10,5 часовым пребыванием детей».

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

3. Кладовщику Алексеевой О.Н., диетсестре Комаровой А. В.

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

3.2. 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 конце списка;

- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

- указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи заведующей, кладовщика (диетсестры), одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

3.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

3.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

3.5. Провести своевременную замену информации на стенде на пищеблоке: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении - старшему повару, повару, кладовщику, диетсестре:

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

4.2. За своевременность заказов и доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность кладовщик Алексеева Ольга Николаевна.

4.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями ДОУ (бухгалтер отдела образования, шеф-повар) и поставщика, в лице торгового представителя.

4.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Алексеева О.Н. - материально ответственное лицо.

4.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Алексеева О.Н. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

4.6.Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующей меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

4.7.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 на пищеблоке.

4.8.Поварам Цветковой Ж.Н., Смирновой С.А. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

4.9.Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

4.10.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°C на старшего повара Цветкову Ж.Н., повара Смирнову С.А.

5.Назначить ответственными за ведение документации:

03-24	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Алексеева О.Н
03-25	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Алексеева О.Н Цветкова Ж.Н.
03-26	Технологические карты	Цветкова Ж.Н. Алексеева О.Н Комарова А. В.
03-27	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Комарова А. В.
03-28	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Цветкова Ж.Н.
03-30	Сертификаты качества продукции (паспорта качества)	Алексеева О.Н.

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

Группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
Младшая	8.50	10.00	11.55	15.55
Средняя	8.55	10.00	12.00	16.00
Старшая	8.45	10.00	12.30	16.05
Подготовительная	8.45	10.00	12.30	16.10

7.Утвердить график приема пищи:

Группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
Младшая	9.00	10.10	12.05	16.25
Средняя	9.00	10.20	12.10	16.25
Старшая	9.00	11.05	12.45	16.25

Подготовительная	9.00	11.20	12.45	16.30
------------------	------	-------	-------	-------

8. На пищеблоке необходимо иметь:

Для соблюдения правил техники безопасности:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- медицинская аптечка;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- инструкции по охране труда и технике безопасности.

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

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

11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий

М.В.Емельянова

С приказом ознакомлены:

ФИО	Должность	Подпись
Алексеева О.Н.	Кладовщик	<i>Алексеева</i>
Цветкова Ж. Н.	Шеф-повар	<i>Цветкова</i>
Смирнова С. А.	Повар	<i>Смирнова</i>
Комарова А. В.	Диетсестра	<i>Комарова</i>

