

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Успенский детский сад «Березка»

**ПРИКАЗ**

от 31.08.2023г.

№ 105/2-од

**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 в учреждении в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализуемых общеобразовательные программы дошкольного образования, с 12 -часовым пребыванием детей».

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

2. Возложить ответственность за организацию питания на диетсестру Красногор Татьяну Алексеевну.

3. Утвердить график приема пищи:

завтрак (по возрастной группе)	8.20 - 8.50;
второй завтрак	09.50-10.40;
обед	11.45-13.00;
полдник	15.25- 15.50;
ужин	16.20- 16.50;

4. Ответственному за организацию питания диет сестре Красногор Татьяне Алексеевне:

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

4.2. 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 диетсестры, завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

4.3. Представлять меню требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню требования.

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

4.5. Утвердить график закладки продуктов в котел:

Наименование основного продукта	Время закладки		
	завтрак	обед	полдник
Говядина		08.30-09.00	
Печень		10.00	
Птица		09.00-09.30	
Рыба			
М/сливочное	07.40-08.00	09.00-09.30	10.00 выпечка 13.00
Яйцо	07.00	10.30-11.00	10.00 выпечка 13.00
Сметана		10.30-11.00	13.00
Творог			13.30
Сахар	07.10	09.30	10.00 выпечка 13.00
Овощи, крупы		10.00-11.00	

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, завхозу:

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

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов несет ответственность завхоз Алексейцева Ирина Ибадуловна.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье оформляются актом, который подписывается представителями ДОО (диетсестра, повар) и поставщика.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит завхоз Алексейцева Ирина Ибадуловна – материально-ответственное лицо.

5.5. Выдачу продуктов на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

5.6. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

5.7. Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

5.8. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов в специальном холодильнике при температуре +2 - +6 на поваров Петрикееву Елену Витальевну, Бородину Светлану Васильевну.

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

Председатель: Крот Яна Сергеевна - заведующий;

Члены комиссии:

- завхоз Алексейцева Ирина Ибадуловна
- воспитатель Карчушкина Юлия Николаевна
- диетсестра Красногор Татьяна Алексеевна

6.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

7. Завхозу Алексейцевой Ирине Ибадуловне ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.

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

Завтрак	8.10-8.30
второй завтрак	09.40-10.20
обед	11.35-12.30
полдник	15.10-15.20
ужин	16.10 – 16.30

9. На пищеблоке необходимо иметь:

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

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

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

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

13. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на диетсестру

Красногор Татьяну Алексеевну.

Заведующий

*Крот*

Я.С. Крот

С приказом ознакомлены:

Алексейцева И.И.

Красногор Т.А.

Карчушкина Ю.Н.

Петрикеева Е.В.

Бородин С.В.

*Алексейцева И.И.*  
 \_\_\_\_\_  
*Карчушкина Ю.Н.*  
 \_\_\_\_\_  
*Петрикеева Е.В.*  
 \_\_\_\_\_  
*Бородин С.В.*  
 \_\_\_\_\_