

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 102 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по
художественно-эстетическому направлению развития детей»
(Детский сад № 102)

ПРИКАЗ

от 01.07.2024г.

№ 112

Об организации питания детей

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 производственного контроля по данному вопросу

Приказываю:

1. Пролангировать утвержденное «Примерное 10-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте до 3-х лет и от 3 до 7 лет с усиленным полдником».

2. Организовать питание детей в детском саду в соответствии с «Примерными 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте до 3-х лет и от 3 до 7 лет с усиленным полдником» и с СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

~~3.~~ Возложить ответственность за организацию питания на администрацию детского сада.

4. Калькулятору Окуловой Л.И.:

4.1. Составлять меню требование накануне предшествующего дня, указанного в меню требования.

4.2. При составлении меню требования учитывать следующее:

– определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

– проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

– указывать в конце меню требования количество принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, 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. Вести следующую документацию установленного образца бракеражный журнал, журнал бракеража сырой продукции, журнал учета калорийности и выполнения натуральных норм продуктов, журнал учета температуры в холодильниках, журнал учета влажности, картотеку блюд по меню.

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

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 с базы продуктов несут ответственность кладовщик детского сада Кузьминых К.С.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями детского сада (калькулятор, дежурный администратор, шеф-повар).

5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Кузьминых К.С. материально ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Кузьминых К.С. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

5.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню требования.

5.7. Поварам Лопатиной Е.Г. и Вольхиной В.Б. строго соблюдать технологию приготовления блюд.

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

5.9. 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 $+2...+6^{\circ}\text{C}$ на шеф-повара Галину М.Г.

6. Кладовщику Кузьминых К.С. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером ЦБ.

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

завтрак	8.00 – 8.35;
обед	11.20 – 12.15;
усиленный полдник	15.20 – 16.00.

8. 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.

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

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

13. В течение учебного года проводить плановые, целевые методические мероприятия с воспитателями по созданию у детей во время приема пищи положительного эмоционального настроения. Ответственность возлагаю на заместителя заведующего по ВМР Никифорову Г.А.

12. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий Детским садом № 102

Е.Ф. Зиновьева