

ПРИКАЗ

от 18.07.2022г.
г. Екатеринбург

№ 118-о/д

«Об организации питания детей в 2022-2023 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 2022-2023 году производственного контроля по данному вопросу

Приказываю:

1. Организовать питание детей в МБДОУ детский сад № 352 в возрасте от 3 до 7 лет с 10,5 – 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 заведующего хозяйством.

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

завтрак (по возрастной группе)	8.15 – 8.40;
обед	12.10 – 12.45;
полдник	15.40 – 16.15.

4. Ответственному за организацию питания детей – кладовщику **Беляниной Татьяне Валерьевне:**

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;

– указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи завхоза, повара, принимающих продукты из кладовой.

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

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – повару, 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 с базы продуктов несет ответственность завхоз (кладовщик).

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ (завхоз (кладовщик), повар) и поставщика, в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит завхоз (кладовщик) материально ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья завхоз (кладовщик) проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Журнал прихода и учета продуктов».

5.6. Возложить на завхоза (кладовщика) обязанности по ведению «Журнала бракеража сырой продукции», «Журнала температурного режима в холодильниках» (складских помещений).

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

5.8. Завхозу (кладовщику) производить предварительный отбор и сортировку овощей (исключая порчу) перед выдачей на пищеблок (повару).

5.9. Завхозу (кладовщику) ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером, подавать данные в бухгалтерию не позднее 5 числа месяца следующего за отчетным, обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

5.10. Повару – Прохоровой Е.М., Гаджиевой Ф.Г. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

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

5.12. 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 °С на повара.

5.10. Возложить на повара обязанности по ведению «Бракеражного журнала готовой продукции», «Журнала витаминизации», «Журнала температурного режима холодильников», «Журнала регистрации ультрафиолетовой бактерицидной установки на пищеблоке»

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

- старший воспитатель;
- заведующий;
- заведующего хозяйством.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

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

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

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

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

11. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя.


Заведующий МБДОУ детский сад № 352

 Е.В. Грушина

С приказом ознакомлены:

 Прохорова Е.М.

 Газмеева Ф.Г.