

ПРИКАЗ №26

от 11.01.2023

г.Алушты

**Об организации питания воспитанников
МДОУ детский сад №10 города Алушты
в 2022-2023 учебном году**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Положением об организации питания воспитанников, утвержденным приказом заведующего от 15.01.2021г. № 20/1, с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню – требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2022-2023 учебном году производственного контроля по данному вопросу,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить примерные десятидневные рационы питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет на осенне-зимний период, посещающих МДОУ детский сад №10 города Алушты с 10,5 часовым режимом функционирования;

2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет в МДОУ детский сад №10 города Алушты, реализующего образовательную программу дошкольного образования с 10,5 часовым пребыванием детей в МДОУ;

2.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего и в соответствии с Методическими указаниями;

3. Возложить ответственность за организацию питания на шеф – повара, Кузьминскую Т.Л.;

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

Завтрак – 08.05 – 08.30;

Второй завтрак – 09.50 - 10.10

Обед – 11.45 – 12.30;

Полдник – 15.15 – 15.30;

5. Ответственному за организацию питания детей, Мелижовой Н.В.:

5.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню – требовании;

5.2. 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 заведующего склада, повара.

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

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

6. Шеф – повару Кузьминской Т.Л., заведующему складом Мелиховой Н.В., отвечающим за организацию питания в учреждении:

6.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню – требованию;

6.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несёт ответственность заведующий складом Мелихову Н.В.;

6.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МДОУ (заведующий складом, шеф – повар);

6.4. Получение продуктов в кладовую производит заведующий складом Мелихова Н.В. – материально-ответственное лицо.

6.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья заведующий складом Мелихова Н.В. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»;

6.6. Выдачу продуктов заведующему складом из продуктовой кладовой на пищеблок (шеф – повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню – требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню – требовании, под подпись (шеф – повар);

6.7. 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 в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медицинскую сестру;

6.8. Шеф – повару Кузьминской Т.Л., поварам Танасовой А.Л., Суворовой Е.А., Кремневой А.А., Сазоновой А.С. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику;

6.9. Шеф – повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку;

6.10. 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 шеф – повара Кузьминскую Т.Л.;

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

Сад:

– заместителя заведующего Холодова Л.П.;

– шеф – повара Кузьминской Т.Л.;

– медсестра Щегорцова Т.И.

Модуль:

- старший воспитатель Гнездилова Л.А.;

- повар Суворова Е.А.;

- медсестра Щегорцова Т.И.

7.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, 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;

8. Заведующему складом Мелиховой Н.В., ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания;

8. Заведующему складом Мелиховой Н.В., ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания;

9. На пищеблоке необходимо иметь:

– правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);

– График организации детского питания в МДОУ;

– медицинскую аптечку;

– огнетушитель;

– диэлектрические коврики около электроприборов;

– именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

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

12. Ответственность за организацию питания детей в группе несут воспитатели и помощник воспитателя;

13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой;

Заведующий МДОУ

Н.К.Рябинская

С приказом ознакомлены:

Колодков Р.В.
Мелихова М.М.
Суворова С.И.
Томасова Е.В.
Тиздренкова Р.И.
Савричева С.В.
Кузьмина С.В.