



МБДОУ «Детский сад № 13

«МОРЯЧОК»

ул. Насрутдинова 146 Б

тел. 89654879794

ПРИКАЗ № 36/3 - «П»

От 28 августа 2022г.

«Об организации питания детей»

В связи с началом нового 2021-2022 учебного года, согласно изменений в области организации питания детей по СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитрно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», статья 60.2 и 151 Трудового кодекса Российской Федерации, вцелях организации сбалансированного питания детей дошкольного возраста, строго выполнения и соблюдения норм питания на 1 ребенка и обеспечения калорийности, осуществления контроля за организацией питания детей с 01.09.2021 года, выполнения санитарных требований к организации детского питания.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Обеспечить организацию питания детей в ДОУ с 01.09.2021г. в соответствии с «Примерными 10 – дневными меню» для организации питания детей в возрасте с 1г.6м. до 7 лет, посещающих дошкольное учреждение с 12 часовым режимом функционирования, введенными в действие и утвержденными заведующим МБДОУ. Изменения в меню разрешается вносить только при отсутствии продуктов на складе, согласно перечня на обмен продуктов (в соответствии с СанПин).
2. Возложить ответственность за организацию питания детей на повара Гарунову Л.М.
3. Утвердить график приема пищи детьми с 1г.6м. до 8 лет,
 - завтрак с 08:30 до 90:00 по возрастным группам,
 - второй завтрак с 10:30 до 11:00ч,
 - обед с 12:00 до 13:00ч.
 - полдник с 15:30 ч.
4. Ответственноу за питание детей шеф-повару Гаруновой Л.М. вменить в обязанности:

4.1. Составлять меню – требование на следующий день с учетом норм продуктов на 1 ребенка в соответствии с 10 – дневным меню и количеством присутствующих детей по факту.

4.2. Подготавливать для работников пищеблока технологические карты для приготовления блюд по меню с учетом рекомендаций специалистов ТО РПН – включить в технологические карты запись о температуре приготовления пищи и температуре выдачи готовой продукции на группы,

4.3. Предоставлять меню для утверждения заведующему МБДОУ, для подписи кладовщику, шеф- повару,

4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 10,00 утра по акту.

5. Возложить ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количества, качества и ассортимент полученных продуктов на кладовщика Магомедову Э.М-А.

5.1. Обнаруженные некачественные продукты, а также их недостача, не соответствие срокам годности по сертификату – оформляются актом, который подписывается комиссией или лицом, выполнившим данную контрольную проверку.

5.2. Выдачу продуктов со склада на пищеблок производит в соответствии с утвержденным заведующим ДОУ меню – требованиям не позднее 17:00ч. Предшествующего дня, указанного в меню – требовании.

6.Заведующему производством (шефу – повару) Гаруновой Л.М. строго соблюдать:

- технологию приготовления блюд, технологический процесс подгготовки и использования продукции,
- закладку необходимых продуктов в соответствии с утвержденным меню,
- качество приготовления пищи,
- норму выдачи готовой продукции на группу при раздаче,
- санитарные нормы и правила при приготовлении пищи,
- хранение и соседство продуктов, - выставление в холодильник суточной пробы,
- личную гигиену тела и рук,
- приготовление пищи и выдачу пищи в спецодежде,

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- бухгалтер Ахмедова У.М.,
- заведующий МБДОУ Ибрагимова Р.М.,
- завсклад Магомедова Э.М-А.
- председатель ПК ДОУ – Магомедова П.К.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой, обо всех нарушениях отмечать в акте.

Утвердить Положение о деятельности комиссии по снятию остатков продуктов на складе.

8.Кладовщику Магомедовой Э.М-А. совместно с бухгалтером Ахмедовой У.М. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания со сверкой.

9.Утвердить график выдачи готовой продукции на группы.

10.Завпроизводством проконтролировать наличие на пищеблоке:

- инструкции по охране труда,
- должностные инструкции,
- картотеку технологии приготовления блюд,
- график выдачи готовых блюд, - нормы готовых блюд, контрольное блюдо, таблица потери веса продуктов при тепловой и холодной обработке,
- суточную пробу в холодильнике,
- вымеренную посуду с указанием объема блюд,
- журнал учета питающихся детей.

11.Работникам пищеблока запрещается раздеваться на пищеблоке и хранить личные вещи, продукты.

12.Завскладу Магомедовой Э.М-А. – обеспечить ежедневный контроль за:

- обеспечением работников пищеблока и младших воспитателей спецодеждой для раздачи пищи детям,
- доставкой продуктов питания в ДОУ, их качеством, правилами хранения продуктов на продуктовом складе,
- применением на пищеблоке и на группах при раздаче пищи маркированной посуд по назначению, без нарушений целостности посуды,
- наличие моющих средств для мытья посуды ДОУ,
- выполнением работниками пищеблока инструкций по охране труда и техники безопасности,
- соблюдением правил внутреннего трудового распорядка, должностных инструкций всеми работниками и младшим обслуживанием персоналом.

12.Бракеражной комиссии ДОУ, утвержденной приказом заведующего, ежедневно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции результаты органолептической оценки приготовленной пищи и ставить личную подпись при определении оценки приготовления пищи детям, время и дату выполнения оценки пищи детям.

13. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатель, младший воспитатель под личную роспись.

14. Ответственность за исполнение настоящего приказа возложить на шеф– повара Гарунову Л.М.

15. Общий контроль за организацией питания остается за руководством учреждения.

Руководитель МБДОУ №13

С приказом ознакомлены:

1. шеф– повара Гарунову Л.М.

2. завскладом - Магомедова Э.М.-А.

3. бухгалтер - Ахмедова У.М.

4. воспитатель – Мурзаева А.Д.

5. воспитатель – Юсупова Э.А.



Ибрагимова Р.М.

Handwritten signatures in blue ink corresponding to the list of notified persons: Garunova L.M., Magomedova E.M.-A., Akhmedova U.M., Murzaeva A.D., and Yusupova E.A.