

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА №98 «ИВУШКА»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

295043 г. Симферополь, ул. Железнодорожная, 9
тел. 66 – 38 – 41

ПРИКАЗ № 153-0

от 05.09.2023 г.

Об организации питания детей
в 2023/2024 учебном году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологий приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а так же 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^{ти} дневным рационом питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 2 до 3 лет, с 3 до 7 лет.
 - 1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения Заведующего детским садом.
2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру – Яловую Н.В..
3. Ответственному за организацию питания детей медицинской сестре Яловой Н.В. составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 3.1. При составлении меню-требования учитывать следующее:
 - Определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу
 - В конце меню-требования ставить подписи медицинской сестры, кладовщика и одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.
 - 3.2. Предоставлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 3.3. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9⁰⁰.
 - 3.4. Провести своевременную замену информации :
 - График закладки продуктов в котел
 - График выдачи готового питания по группам
 - Объем получения блюд в граммах
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении, шеф-повару, Кондратьевой З.Н., поварам Сидельниковой О.В и Дядевой Л.В., кладовщику Дрищевой Л.В., разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

- 4.1. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность кладовщик Дрищева Л.В.
- 4.2. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями МБДОУ (медицинская сестра (диетсестра), дежурный воспитатель, шеф-повар) и поставщик в лице экспедитора.
- 4.3. Получение продуктов в кладовую производить кладовщик Дрищева Л.В., материально-ответственное лицо.
- 4.4. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья, кладовщик проводит визуальную органолептическую оценку доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»
- 4.5. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17⁰⁰ предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повара).
- 4.6. 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 на пищеблоке, ответственность за ее ведение возлагается на членов комиссии по закладке продуктов (по графику).
- 4.7. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.
- 4.8. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течении 48 часов (не считая субботы и воскресенья в специальном холодильнике при температуре +2 на шеф-повара Кондратьеву З.Н.
5. 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 МБДОУ;
 - Медицинскую аптечку;
 - Огнетушитель;
 - Диэлектрические коврики около каждого прибора;
 - Именные инструкции по охране труда и технике безопасности.
6. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.
7. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.
8. Ответственность за выполнение Приказа возлагаю на медсестру.
9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 98 «Ивушка»
г. Симферополя



О.О. Рассомакина