

ПРИКАЗ

30.08.2024г.

№ 31-ОД

Об организации питания детей в 2024-2025 учебном 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 2024-2025 учебном году производственного контроля по данному вопросу, приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Примерным 20-дневным рационом питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 2 до 7 лет с 10,5-часовым пребыванием детей.

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего ДОУ и в соответствии с Методическими указаниями.

2. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего ДОУ Калоян Алену Сергеевну.

3. Утвердить график приема пищи:

завтрак 08.00-08.30

второй завтрак 09.40-10.00

обед 11.25-12.30

уплотненный ужин 15.20-15.55

4. Кладовщику, ответственному за составление меню-требования, **Жадько И.С.:**

4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

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

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

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в ДОУ – повару, помощнику повара, 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 продуктов несет ответственность кладовщик ДОУ **Жадько И.С.**

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

5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик **Жадько И.С.** – материально-ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья, кладовщик **Жадько И.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 меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

5.7. Поварам **Михайловой О.А., Мушлаковой Ю.В.** строго соблюдать технологию приготовления блюд.

5.8. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течении 48 часов (не считая выходных) в специальном холодильнике при температуре +2...+6<sup>0</sup>С на поварах **Михайлову О.А., Муслакову Ю.В.**

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

- заведующий ДОУ **Калоян А.С.**
- заместитель заведующего **Лешукова Т.В.**
- воспитатель **Стапченко К.И.**
- профорг **Лешукова Т.В.**

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

- бухгалтер-ревизор **Теслинова М.М.**
- заведующий ДОУ **Калоян А.С.**
- воспитатель **Соботюк Е.С.**

7.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

7.2. Кладовщику **Жадько И.С.** ежемесячно проводить проверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ ЦБ

8. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования);
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- инструкции по охране труда и технике безопасности.

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

9.1. Получение пищи осуществлять строго с графиком выдачи пищи.

9.2. Сервировку столов производить строго перед приемом пищи. Сервировку столов осуществлять в полном объеме (салфетки, приборы по возрасту, блюдце для хлебобулочных изделий, соответствующая сервировка для первых и вторых блюд).

9.3. Не допускать деление порций.

9.4. Обеспечивать организацию питьевого режима.

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой

Заведующий МАДОУ детский сад № 327 \_\_\_\_\_ (А.С.Калоян)

Ознакомлены:

