

муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида №78»

(МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №78»)

ПРИКАЗ

09.01.2025г.

№01-18 / 5

Курск

Об организации питания детей

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и качества, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МБДОУ в соответствии с «Менюготавливаемых блюд для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет», посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-часовым режимом функционирования.

2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на старшую медицинскую сестру Апалькову А.С. в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

2.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в банке меню дописывать его в конце списка;
- ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующего.

2.2. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.3. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 текущего дня.

3. Утвердить график приема пищи:

- завтрак (по возрастной группе) – 8.30 – 9.00;
- второй завтрак – 10.30-11.00;
- обед – 12.00 – 13.00
- уплотненный полдник – 15.30;
- ужин – 18.30.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.2. Возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент полученных продуктов на кладовщика учреждения.

4.3. Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостаток актом, который подписывается представителями МБДОУ и поставщика.

4.4. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля над приготовлением пищи создать бракеражную комиссию в следующем составе: заведующий, старшая медсестра, шеф-повар.

Запись о проведенном контроле производить в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, ответственность за ее ведение возложить на старшую медсестру.

6. Шеф-повару и повару строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующим графику:

- 7.00 – мясо в первое блюдо;
- 7.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;
- 9.00 – тесто для выпечки;
- 10.00 – 11.00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);
- 11.30 – масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;
- 13.00 – продукты для полдника.

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

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

- заведующего;
- заместителя заведующего по АХР;
- председателя профсоюзной организации.

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

8. Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

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

- завтрак 8.10 – 8.35;
- второй завтрак – 10.15-10.25
- обед 11.45 – 12.20;
- уплотненный полдник 15.15 -- 15.25;
- ужин – 18.15-18.25.

10. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;

- картотека технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за двое суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

11. Запретить работникам пищеблока, хранить личные вещи на рабочем месте.

12. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и помощник воспитателя.

13. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

Р.Е. Матвеева

С приказом ознакомлен(ы):

