

Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
«Подтесовский детский сад № 29»
(МБДОУ Подтесовский детский сад № 29)
Пер.Талалихина7, п.Подтесово,
Красноярский край, 663168 Тел. 60-3-56

Приказ № 03-03-140 от 01.09.2023 г.

«Об организации питания детей в 2023-2024 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 2023-2024 учебном году производственного контроля по данному вопросу

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10 дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 12 часовым пребыванием детей», введенными в действие в соответствии с Сан ПиН.

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими рекомендациями.

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

1.3. 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 медицинской сестры, завхоза, одного из бюваров, принимающих продукты из кладовой.

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

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

1.6. Провести своевременную замену информации на стенде «Правильное питание - залог здоровья, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

1.7. Обновить маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в Типовом рационе питания детей.

2. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – с поварами, кухонным рабочим:

1.8. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню требованию.

1.9. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несут ответственность завхоз Середа Е.А.

1.10. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ (медицинской сестрой, поваром, завхозом) и поставщика, в лице экспедитора.

1.11. Получение продуктов на склады производит завхоз Середа Е.А. материально-ответственное лицо.

1.12. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья завхоз Середа Е.А. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

1.13. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовых складов на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню требовании, под роспись (повар).

1.14. 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 медицинскую сестру Чекину М.С.

1.15. Поварам: Сысоевой О.Ф., Саргсян А.А. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

1.16. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

- 1.17. 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 °С на поваров и медицинскую сестру Чекину М.С.
3. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:
Медицинская сестра – Чекина М.С.
Заведующая – Гагарина Т.С.
Завхоз – Серeda Е.А.
4. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания на продуктовых складах в составе:
Медицинская сестра - Чекина М.С.
Воспитатель - Гладкова О.Л.
Старший воспитатель –Кацай О.Г.
- 4.1 Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность заведующего.
- 4.2 Ежемесячно проводить завхозу Серeda Е.А. выверку остатков продуктов питания в бухгалтерии.
5. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:
- | | |
|------------|---------------|
| Завтрак | 8.30-8.55; |
| 2й завтрак | 9.50- 10-20 |
| Обед | 11.20- 12.30; |
| Полдник | 15.10-15.30. |
| Ужин | 17.30-18.00 |
6. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.
7. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.
8. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Чекину М.С.
9. Ответственному за организацию питания детей Чекину М.С.
10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.



Заведующая
МБДОУ Подтесовский
детский сад № 29
Т.С. Гагарина