

Комитет по образованию
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №12 «Тополек»

ПРИКАЗ

г. Майкоп

от 31.08.2023 г. № 46

Об организации питания
в МБДОУ «Детский сад № 12 «Тополек»
на 2023-2024 учебный год

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 10дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 8 лет в дошкольном образовательном учреждении , с 12 часовым пребыванием детей»

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

2. Утвердить график выдачи пищи в МБДОУ «Детский сад № 12 «Тополек» на 2023-2024 учебный год, согласно Приложению №1.

3. Ответственному за организацию питания детей .:

3.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в менютребовании.

3.2. 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 медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

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

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

3.5. Провести своевременную замену информации на стенде «Сбалансированное питание – залог здоровья»: 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, поварам, кладовщику:

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

4.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность кладовщик учреждения.

4.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ (диетсестра, кладовщик) и поставщика.

4.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик – материально-ответственное лицо, в ее отсутствие прием продуктов питания (в период с 06.00-08.00) от поставщиков контроль за их качеством возлагается на поваров.

4.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

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

4.7. 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 в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на кладовщика.

4.8. Поварам строго соблюдать технологию

приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

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

4.10. 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.

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 ДОУ ;
 - 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. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 12 «Тополек»



Л.Н.Золотарева