

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 18» ЛЕВОКУМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

ПРИКАЗ

09 января 2024 года

№ 09 - од

с. Правокумское

Об организации питания детей в 2024 году

С целью организации сбалансированною рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд и соответствии с меню - требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2024 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 8 лет в образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 9 - часовым пребыванием детей».
 - 1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями
2. Возложить ответственность за организацию питания на Бухтиярову Н. П. – повара, заведующего хозяйством – Брютову О.П. и медицинского работника – Шевченко Т.Г.
3. Утвердить график приема пищи в соответствии с режимом дня, а также с возрастом воспитанников:

завтрак	8.20 – 8.45;
обед	12.00 – 13.10;
полдник	15.15 – 15.40.
4. Ответственному за организацию питания детей Брютовой О.П.
 - 4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню - требовании.
 - 4.2. 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;

– указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи медсестры, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой;

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

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

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – повару Бухтияровой Н.П., и заведующему хозяйством Брютовой О.П.

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 с базы продуктов несут ответственность заведующий хозяйством учреждения Брютова О.П. или лицо ее заменяющее.

5.3. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья заведующий хозяйством проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входной контроль пищевых продуктов, продовольственного сырья». При получении продуктов животного происхождения гашение ЭВСД проводится только с помощью ГИС «Меркурий». Ответственность за работу в ГИС «Меркурий» возложить на заведующего хозяйством Брютову О.П.,

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

5.4. Получение продуктов в кладовую производит заведующий хозяйством Брютова О.П., – материально ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья завхоз Брютова О.П., проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок».

5.6. Выдачу продуктов завхозом из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

5.7. 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 медсестру Шевченко Т.Г.

5.8. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить в соответствии с графиком приготовления пищи.

5.9. Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц (мед. Шевченко Т.Г., при ее отсутствии заведующего хозяйством Брютовой О.П.,)

5.10. 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 Бухтиярову Н.П.

5.11. Назначить ответственного за С-витаминизацию повара Бухтиярову Наталью Петровну, контроль за выполнением С-витаминизации ответственным лицом возложить на медсестру Шевченко Т.Г.

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

- медсестра Шевченко Т.Г.
- член ПК Литвинова Е.С.
- заведующий Петина И.И.

6.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку.

7. Заведующему хозяйством Брютовой О.П., ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером отдела питания ЦБ.

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

завтрак	8.10 – 8.20;
обед	11.45 – 12.15;
полдник	15.00 – 15.10.

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- Положение «Об организации детского питания»;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;

- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

11. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателей.

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

13. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на медсестру Шевченко Т.Г.

Заведующий:



A handwritten signature in blue ink, appearing to be "И.И. Петина".

И.И. Петина