

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребёнка - детский сад № 8 «Огонек»**

П Р И К А З

24.03.2021

№ 40

*Об организации питания
детей ДОУ в 2021 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 2021 году производственного контроля по данному вопросу п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Положением об организации питания в МБДОУ «ЦРР – детский сад № 8 «Огонек».

2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медсестру Миронову Надежду Викторовну.

3. Утвердить график приема пищи:

завтрак	8.10 – 9.00;
второй завтрак	10.00;
обед	11.35 – 12.50;
полдник	15.00 – 15.30.

4. Ответственному за организацию питания детей Мироновой Н.В.:

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;

– проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

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

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

4.4. Проводить 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.

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

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, 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 с базы продуктов несет ответственность кладовщик учреждения Малышкина Ольга Владимировна.

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

5.4. Получение продуктов в кладовую производит зав. хозяйством Малышкина О.В. – материально - ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья зав. хозяйством Малышкина О.В.. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

5.6. Выдачу продуктов из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16.00 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 старшую медсестру Миронову Н.В.

5.8. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

5.9. Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

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 холодильнике при температуре +2...+6° С на повара Кузнецову М.Ю.

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

- старшей медсестры Мироновой Н.В.;
- заведующего Щуровой О.И.;
- заведующего хозяйством Малышкиной О.В.

6.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию (см. Положение о бракеражной комиссии), необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

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

6.3. Зав. хозяйством Малышкина О.В. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ «Центр экономики и финансов учреждений системы образования».

7. С целью соблюдения производственного контроля за рационом питания детей, обеспечения безопасности и качества питания детей, контроля закладки продуктов питания в котел и предупреждения нарушений технологий пищи:

7.1. Создать комиссию для осуществления действенного контроля и установить ответственных по дням недели:

- старшая медсестра Миронова Надежда Викторовна – ежедневно;
- зав. хозяйством Малышкина Ольга Владимировна – понедельник;
- заведующий Щурова Оксана Ивановна – вторник;
- воспитатель Рубе Ольга Алексеевна – среда;
- председатель профкома Хрупкина Наталья Юрьевна – четверг;
- воспитатель Тришина Светлана Владимировна – пятница.

7.2. Утвердить следующий график закладки продуктов питания, выписанных в меню-требование, в котел на пищеблоке ДОУ:

ГРАФИК ЗАКЛАДКИ

Наименование продукта	Время закладки		
	завтрак	обед	полдник
Масло сливочное	7.55	11.15	12.00 (выпечка) 14.20 (запеканки)
Сахар	7.00	9.00	12.00 (выпечка) 14.30 (напитки)
Мясо		8.00	
Рыба		8.30	13.30
Сосиски		10.15	
Птица		8.00	
Яйцо			12.00 (выпечка)

			13.30 (суфле)
Сметана		10.00 – 11.10	
Крупа в кашу	7.15		
Творог			13.00
Сыр	7.40		
Печень		10.00	

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

завтрак 8.05 – 8.35;
 второй завтрак 10-00;
 обед 11.30 – 12.30;
 полдник 15.00 – 15.20.

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

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

11. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на старшую медсестру Миронову Н.В.

Заведующий



О.И. Щурова