

Министерство образования и науки Республики Бурятия
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида «Малышка» с. Выдрино»
МО «Кабанский район» Республики Бурятия

Л/СЧ 30026Э07790

ОТДЕЛЕНИЕ – НБ РЕСПУБЛИКА БУРЯТИЯ БАНКА РОССИИ//УФК по Республике Бурятия
г.Улан-Удэ БИК 048142001,
Р/СЧ 03234643816240000200, Кор.сч. 40102810545370000068
ИНН 0309008950 /КПП 030901001
671210, с. Выдрино, Октябрьская д.2 тел . 8(30138) 93-4-46
e-mail: detsadmalishka@mail.ru

ПРИКАЗ

01.09.2023

№ 22

**«Об организации питания воспитанников
МАДОУ «Детский сад комбинированного вида
«Малышка» с. Выдрино» в 2023-2024 учебном году»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022-2023 учебном году

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 20-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 часовым режимом функционирования», утвержденным заведующим ДОУ. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.
2. Возложить ответственность за организацию питания на повара Подолинчук Елену Анатольевну в соответствии с функциональными обязанностями и СП 2.4.3648-20.
3. Составлять меню 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 бланке меню дописывать его в конце списка прописью;
 - в конце меню ставить подписи повара, кладовщика и заведующего.
4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9.00 часов.
 5. Повара с утра перед началом рабочей смены размещают на информационном стенде меню для родителей с перечнем блюд и с указанием веса выхода порции.
 6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — повару, завхозу (кладовщику):
 - 6.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 6.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность завхоз (кладовщик) – Божко Надежда Александровна.
 - 6.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МАДОУ «Детский сад комбинированного вида «Малышка» с. Выдрино» и представителем поставщика.

6.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

7. Назначить бракеражную комиссию готовой продукции МАДОУ в составе:

- Председатель комиссии – Горина О. М. – и. о. заведующего МАДОУ «Детский сад комбинированного вида «Малышка» с. Выдрино»;
- Члены комиссии – Перевалова В. С., - учитель-логопед;
- Романова Е. Н. - воспитатель;

В отсутствие одного члена комиссии внести в резерв воспитателя Пугач Н. А. для выполнения функций членов бракеражной комиссии.

8. Повару Подолнчук Елене Анатольевне необходимо:

- 8.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- 8.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
- 8.3. Производить закладку продуктов в котёл согласно меню-требованию.
- 8.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.
- 8.5. Подолнчук Е. А. – повар назначается ответственным лицом за отбор и хранение суточной пробы.

9. Порядок отбора проб:

- 9.1. Порционные блюда отбираются в полном объеме: салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.
- 9.2. Пробу отбирают из котла стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.
- 9.3. Отобранные пробы сохраняют в течение 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °С..

10. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

11. Завхозу (кладовщику) Божко Н. А. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с ведущим бухгалтером:

12. Ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

13. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей:

- Старшая смешанная дошкольная группа: воспитатели Романова Е. Н., Игумнова Л. И., помощник воспитателя Яцыкова О. А.
- Младшая смешанная дошкольная группа: воспитатели Пугач Н. А., Игумнова Л. И., помощник воспитателя Смирнова Г. С.
- Смешанная группа раннего возраста: воспитатели Шлапацкая И. А., Горина О. М., помощник воспитателя Петрова Н. Н.

