

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
“Детский сад общеразвивающего вида №21 “Светлячок” муниципального
образования городской округ Симферополь Республики Крым
(МБДОУ №21 “Светлячок”)
наименование организации

Форма по ОКУД

По ОКПО

Код

00795005

Номер документа	Дата составления
244	31.08.2023

ПРИКАЗ

(распоряжение)

об организации питания детей в МБДОУ №21 “Светлячок”

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 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 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 12-ти часовым пребыванием детей».

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

2. Возложить ответственность за организацию питания на медсестру Силову.Д.В .

3. Утвердить график приема пищи.

4. Ответственному лицу за организацию питания детей медсестре Силовой.Д.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;

– в конце меню-требования 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. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.15 часов.

4.5. 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.

4.6. Обновить маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющих 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.

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

5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик, материально ответственное лицо.

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

5.6. 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).

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 на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на членов комиссии по закладке продуктов (по графику).

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 специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С на повара Диковицкого П.В., в его отсутствие - на повара Усеинуджа З.Р.

6. В целях организации контроля приготовления пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы в составе:

- Силова Д.В., медицинская сестра
- Османова Л.Р., старший воспитатель
- П.В.Диковицкий

7. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы.

8. Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

9. Создать комиссию по контролю организации и качества питания в детском саду в составе:

Председатель комиссии: медсестра Силова.Д.В.

Члены комиссии: Шутова.О.А – зам.зав. по ВМР

З.А.Ямашкина – зам.зав. по ХР

Л.Р.Османова- старший воспитатель

10. На пищеблоке необходимо иметь:

– инструкции по охране труда и технике безопасности при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);

– инструкцию по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

– медицинскую аптечку;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

– огнетушитель;

– диэлектрические коврики около каждого прибора;

12. Обеспечить организацию питания детей льготных категорий:

12.1. Установить льготу на родительскую плату за питание детей в соответствии с действующим законодательством.

12.2. Организовать бесплатное питание детей в ДООУ по следующим категориям:

- дети-инвалиды

- дети-сироты и оставшиеся без попечения родителей

- дети с туберкулезной интоксикацией

- дети с ограниченными возможностями

- дети, один из родителей которых является инвалидом 1 или 2 группы.

- дети военнослужащих или приравненных к ним лиц, являющихся участниками специальной военной операции

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

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

13. Общий контроль организации питания оставляю за собой.

14. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на медсестру Силову.Д.В.

15. Контроль за исполнения данного приказа оставляю за собой.

Руководитель организации

Заведующий

должность

личная подпись

Т.А.Куриленко

расшифровка подписи