

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад  
№11**

**Приказ**

**01.09.2023**

**№41-2**

**Об организации питания воспитанников  
МБДОУ детский сад №11  
В 2023-2024 учебном году**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованиями и технологической картой, санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях СанПин 2.4.3648-20, а также в рамках осуществления в 2023/2024 учебном году производственного контроля по данному вопросу,

Приказываю:

1. Утвердить примерные десятидневные рационы питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,6 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих МБДОУ детский сад №11 с 10 часовым режимом функционирования.
2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с примерными 10-дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,6 до 3 лет и от 3 до 7 лет в МБДОУ детский сад №11, реализующий образовательную программу дошкольного образования с 10 часовым пребыванием детей в ДОУ.
  - 2.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего и в соответствии с методическими указаниями.
3. Возложить ответственность за организацию питания на медсестру Гулюгину И.А.
4. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:  
Завтрак – 9.00-9.15  
Обед – 12.10-12.25  
Уплотненный полдник 15.15 – 15.30
5. Ответственному за организацию питания детей, Гулюгиной И.А.:
  - 5.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
  - 5.2. 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 дописать его в конце списка.
    - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью.
    - указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи кладовщика, повара.
  - 5.3. Предоставлять меню-требование для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
  - 5.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.
6. Поварам Преженцовой Г.П. и Китаевой И.С., кладовщику Смирновой Т.И.:
  - 6.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

- 6.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность кладовщик Смирнова Т.И.
- 6.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ (кладовщик, повар)
- 6.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Смирнова Т.И. – материально-ответственное лицо.
- 6.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Смирнова Т.И. проводит органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- 6.6. Выдача продуктов кладовщику из продуктовой кладовой и на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню- требованием не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню- требовании, под подпись(повар)
- 6.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел, производить записи о проведенном контроле в специальном журнале «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», который хранится на пищеблоке, ответственный за его ведение возлагается на медицинскую сестру Сафонову Н.Н.
- 6.8. Поварам Китаевой И.с. и Преженцовой Г.П., строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.
- 6.9. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течении 48 часов ( не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2 ...+6 гр. С на повара Преженцову Г.П.
7. Созданной бракеражной комиссии, для выполнения возложенных функций необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку , линейку.
8. Кладовщику Смирновой Т.И., ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с ответственным бухгалтером.
9. На пищеблоке необходимо иметь:
- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов(вывешиваются около каждого оборудования ил хранятся в специальной папке);
  - график организации детского питания в ДООУ по группам;
  - медицинскую аптечку;
  - огнетушитель;
  - диэлектрические коврики около электроприборов;
  - именные инструкции по охране труда и технике безопасности.
10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи;
12. Ответственность за организацию питания детей в группах несут воспитатели и помощники воспитателя.
13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующая МБДОУ детский сад №11



Я.А. Западня