

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
городского округа Королёв Московской области «Детский сад  
комбинированного вида № 22 «Колокольчик»

ПРИКАЗ

« 5 » мая г.

№ 12

Об организации питания детей  
в 2020/2021 учебном 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 2020/2021 учебном году производственного контроля по данному вопросу

**Приказываю:**

**1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с примерными 10- дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет**

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 медсестру :Губину И.В.**

**3. Утвердить график приема пищи:**

завтрак                    8.00-8.50;  
второй завтрак 10.00 - 10.50;  
обед                        12.00-12.50;  
полдник                  16.00-16.50.

**3. Кладовщику: Кислициной М.П.**

3.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

3.2. 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, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

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

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

3.5. 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.

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

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении - поварам, кладовщику:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

4.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность кладовщики учреждения

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

4.4. Получение продуктов в кладовую производит **кладовщик** Кислицина М.П. - материально-ответственное лицо.

4.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщики проводят визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Бракеража сырой продукции».

4.6. 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 повара.

4.7. 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;

4.8. Поварам Госитан В.М., Шикову С.В., строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

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

4.10. 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 Госитан В.М., Шикова С.В.

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

-Заведующего Скляр О.Г.

-Завхоза Максимовой С.И.

-Повара Госитан В.М.

6. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- инструкции по охране труда и технике безопасности.

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

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

9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МДОУ № 22 «Колокольчик»



Скляр О.Г.