

ПРИКАЗ № 5

от «28» августа 2023 г.

**«Об организации питания в МБДОУ детский сад № 156
на 2023 – 2024 учебный год»**

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 в 2023 – 2024 учебном году.
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 15-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 – 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12 – часовым режимом функционирования, согласованным «Роспотребнадзором».
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания старшую медицинскую сестру – Солдатову Е.В. в соответствии с функциональными обязанностями и СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - 2.1. Составлять меню заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 2.2. 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;
 - ставить подписи старшей медицинской сестры, кладовщика. Одного из поваров, принимающих продукты из кладовой, и заведующего.
 - 2.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 2.4. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 текущего дня.
3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику.
 - 3.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 3.2. Возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на зам.зав. по АХЧ – Харламову В.М.

3.3. Оформлять обнаруженные некачественные продукты и их недостатки актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщика.

3.4. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 часов предшествующего дня, указанного в меню.

4. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовлением пищи. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, ответственность за ее ведение возложить на ст.медицинскую сестру – Солдатову Е.В.

5. Шеф повара и повару строго соблюдать технологию приготовления блюд.

6. Создавать комиссию по снятию остатков продуктов в кладовой в составе:

- заведующей д/с – Сониной Е.Н.
- бухгалтера – Игнатъевой Е.Б.
- муз.руководителя – Шилкиной Е.И.
- зам.зав.по АХЧ – Харламовой В.М.

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

7. Зам.зав. по АХЧ ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

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

- завтрак 8.00 – 8.30
- обед 11.30 – 12.00
- уплотненный полдник 15.00 – 15.20
- ужин – 17.20

9. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- картотеку техники приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- графики выдачи готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;

10. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте;

11. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и помощник воспитателя

12. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДООУ детский сад № 156 Е.Сониной Е.Н.Сониная

С приказом ознакомлены:

