

Форма по ОКУД
По ОКПО

02123244

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад №27 общеразвивающей направленности» города Можги

Номер документа	Дата состояния
51	01.09.2024.

Об организации питания воспитанников в МБДОУ «Детский сад № 27»

На основании Санитарно–эпидемиологических требований к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3/2.4.3590-20648-20. «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в детском саду, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм потребления продуктов питания и их калорийности, а также осуществления контроля

Приказываю:

1. Утвердить примерное 10-дневное меню (приложение № 1)
2. Утвердить технологические карты приготовления блюд данного меню (приложение № 2)
3. Утвердить график приема пищи:
завтрак 8.20 - 8.40
второй завтрак 10.00 – 10.15
обед 11.30. - 13.00
полдник 15.30. - 16.00
4. Возложить ответственность за организацию питания детей в детском саду на медсестру Яковлеву Э.Р.
 - составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - при составлении меню-требования учитывать:
нормы продуктов на каждого ребенка, рассчитывая норму выхода блюд;
при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования, дописывать его в конце списка;
подписывать меню-требование повару, принимающему продукты, кладовщику, выдающему продукты;
 - представлять меню-требование для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - возврат и подбор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.часов.
 - контролировать качество получаемых от поставщика продуктов с ведением журнала установленной формы.
 - ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей, анализировать выполнение натуральных норм питания ежемесячно, при необходимости, с последующей коррекцией.
 - ежемесячно анализировать качественный состав питания детей с подсчетом химического состава и калорийности потребленных продуктов.
 - ежедневно вести бракераж готовой продукции пищеблока с соответствующей записью в журнале установленной формы и подписями членов бракеражной комиссии в составе: заведующего Латкиной Т.А., медсестры Яковлевой Э.Р. шеф -повара Пыстоговой Н.Л., при контроле включается председатель профкома Пислегина В.Ю.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в детском саду – поварам, кладовщику разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.
6. За своевременность заключения договоров на поставку продуктов, доставку продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов несут ответственность кладовщик детского сада Гарифова А.А. и представитель поставщика. Обнаруженные некачественные продукты или недостача оформляются актом, который подписывает назначенная заведующим комиссия из работников детского сада и представитель поставщика.
7. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16.30 часов предшествующего дня, указанного в нем.
8. В целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создать бракеражную комиссию в составе 3 человек:

Председатель комиссии: заведующий МБДОУ «Детский сад № 27» города Можги Латкина Т.А.
Члены комиссии: медсестра Яковлева Э.Р, заведующая -Латкина Т.А., шеф-повар Пыстогова Н.А, председатель профкома Пислегина В.Ю.

9. Кладовщику Гарифовой А.А. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером Управления образования администрации города Можги.

10. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологий приготовления блюд;
- график выдачи готовых блюд;
- суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме порции за 48 часов;
- вымеренную посуду с указанием объемов;
- медицинскую аптечку.

11. Ответственность за организацию питания детей в группах несут воспитатели и помощники воспитателей.

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение данного приказа возлагаю на себя, медсестру Яковлеву Э.Р., кладовщика Гарифову А.А., шеф-повара –Пыстогову Н.А, поваров: Ардашеву И.А, Иванову С.И., Маратканову И.В.

Заведующий МБДОУ «Детским садом № 27» города Можги _____ Т.А. Латкина
С приказом ознакомлены: