

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ШЕЛАБОЛИХИНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «ЗОЛОТАЯ
РЫБКА»**

Приказ

31.08.2022

№ 38/1

с.Шелаболиха

**Об организации питания детей в 2022/2023 учебном году в Муниципальном
Бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Шелаболихинский
детский сад «Золотая рыбка»**

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 2022/2023 учебном году производственного контроля по данному вопросу,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет (для разновозрастных групп от 3 до 7 лет) в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования в группах общеразвивающей направленности, с 9-10,5-часовым пребыванием детей»

2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на заместителя заведующего, заведующих филиалами и заведующего учреждением. в соответствии с функциональными обязанностями.

2.1. Ответственным лицам

2.2. Изменения в рацион питания , детей вносить только с разрешения заведующего ДООУ и в соответствии с Методическими указаниями.

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

2.4. Представлять меню-требование для утверждения заведующим ДООУ накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

2.5. Возврат и добор продуктов в меню-требовании оформлять не позднее 9.00 часов текущего дня.

3. Утвердить график приема пищи:

- завтрак (по возрастной группе) 07.50 - 8.30;

- второй завтрак 09.45- 10.30;

-обед 11.50- 12.45;

- полдник 15.20 - 16.10.

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

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

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность кладовщик/завхоз учреждения

4.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты, их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщика, в лице экспедитора.

4.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик/завхоз иное-материально-ответственное лицо.

4.5. При получении пищевых продуктов кладовщик/завхоз. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции».

4.6. Выдачу продуктов кладовщиком/завхозом из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню- требованием не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню- требовании, под роспись (повар).

4.7. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов .:

4.8. 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.

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

6. завтрак (по возрастной группе) 07.50 - 8.30;

7. второй завтрак 09.45- 10.30;

-обед 11.50- 12.45;

- полдник 15.20 - 16.10.

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

- Кладовщику/завхозу ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

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

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

11..Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



А.В.Афанасьева