

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Шелаболихинский детский сад «Золотая рыбка»

ПРИКАЗ

№ 40
«25» 09 2023 г.

с. Шелаболиха

Об организации питания детей в 2023-2024

учебном году в МБДОУ «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 2023-2024 учебном году производственного контроля по данному вопросу,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет (для разновозрастных групп от 3-х 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. Вносить изменения в рацион питания только с разрешения заведующего ДОУ и в соответствии с Методическими указаниями;

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

2.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующим ДОУ накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;

2.4. 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: повар, кладовщик, завхоз:

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 или 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. Повар несет 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 от +2 °С до +6 °С.

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

- завтрак (по возрастной группе) 07.50 - 8.30;

- второй завтрак 09.45 - 10.30;

- обед 11.50 - 12.45;

- полдник 15.20 - 16.10.

6. 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.

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 воспитатели.

9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий

В. В. Мушеч