

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 6 «Ракета»
муниципального образования город курорт Анапа**

ПРИКАЗ

от 9 января 2024 г.

г. Анапа

№ 32

Об организации питания детей

В соответствии с СанПиН 2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строго выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню – требованием и технологической картой, а так же в рамках осуществления производственного контроля по данному вопросу **п р и к а з ы в а ю:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Меню приготовление блюд» для организации питания детей:

- 12 часов возрастная категория 3-7 лет;
- 12 часов возрастная категория 1-3 лет.

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими рекомендациями.

2. Возложить ответственность за организацию питания на кладовщика Пелипенко Надежду Николаевну.

3. Утвердить график приема пищи

<i>группа</i>	<i>завтрак</i>	<i>второй завтрак</i>	<i>обед</i>	<i>полдник</i>	<i>ужин</i>
<i>младшая</i>	8.30	10.30	12.20	15.30	18.30
<i>средняя</i>	8.35	10.35	12.30	15.30	18.30
<i>старшая</i>	8.35	10.40	12.35	15.30	18.30
<i>подготовительная</i>	8.40	10.40	12.50	15.30	18.30
<i>группа кратковременного пребывания</i>	8.30	10.30	12.15	-	-

4. Ответственному за организацию питания детей кладовщику Пелипенко Надежде Николаевне:

4.1. Составлять меню – требование накануне предшествующего дня, указанного в меню – требовании.

4.2. При составлении меню – требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностями, проставляя нормы выхода блюд в соответствующую графу;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню – требования дописывать его в конце списка;
- проставлять количество позиций использованных продуктов прописью;
- указывать в конце меню – требования количество принятых позиций, ставить подписи медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

4.3. Представлять меню – требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню требования.

4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню требования оформлять не позднее 9.00 часов.

4.5. 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.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику:

5.1. Разрешается работать по утвержденному и правильно оформленному меню – требованию.

5.2. За качество, количество, точность веса пищевых продуктов и продовольственного сырья несет ответственность кладовщик учреждения Пелипенко Надежда Николаевна.

5.3. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Пелипенко Надежда Николаевна, материально – ответственное лицо.

5.4. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Пелипенко Надежда Николаевна производит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, производственного сырья».

5.5. 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 (повар).

5.6. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов питания в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая храниться на пищеблоке, ответственность за ее ведение возлагается на кладовщика Пелипенко Надежду Николаевну.

5.7. Поварам Галкиной Варваре Ивановне, Гоголевой Ульяне Николаевне строго соблюдать технологию приготовления блюд. Закладку необходимых продуктов производить строго по утвержденному заведующим графику.

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

5.9. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течении 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2 - +6 °С на поваров Галкину Варвару Ивановну, Гоголеву Ульяну Николаевну.

6. Создать Бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

- заведующий Камнева Татьяна Ардашевна,
- медицинская сестра Протуренко Мария Александровна,
- экономист Белослудцева Ольга Андреевна.

6.1. Утвердить Положение о бракеражной комиссии МАДОУ д/с № 6 «Ракета» согласно приложению к настоящему приказу.

6.2. Для выполнения функций возложенных на Бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как одну порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

7. Кладовщику Пелипенко Надежде Николаевне ежемесячно проводить выверку остатков с бухгалтером МКУ МЦБ муниципального образования город-курорт Анапа.

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

группа	завтрак	второй завтрак	обед	полдник	ужин
младшая	8.15	10.20	12.10	15.10	18.10
средняя	8.25	10.25	12.20	15.15	18.15
старшая	8.30	10.30	12.25	15.20	18.20
подготовительная	8.35	10.35	12.40	15.25	18.25
группа кратковременного пребывания	8.20	10.15	12.05	-	-

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются возле каждого оборудования или в специальной папке);
- инструкцию по организации детского питания в учреждении;
- инструкции по охране труда и технике безопасности.

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

11. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

13. Ответственность за выполнения приказа возлагаю на кладовщика Пелипенко Надежду Николаевну.

Заведующий



Т.А. Камнева

С приказом ознакомлены:

Экономист

Кладовщик

Повар

Повар

Медицинская сестра

Белослудцева
09.06.2014
Пелипенко
09.06.2014
Гоголева
09.06.2014
Галкина
09.06.2014
Протуренко
09.06.2014

О.А. Белослудцева
Н.Н. Пелипенко
У.Н. Гоголева
В.И. Галкина
М.А. Протуренко