

ПРИКАЗ

от 02.09. 2024г

№ 111 – о/д

Об организации питания в МБДОУ «Детский сад «Теремок» п.Репино на 2024-2025 учебный год

На основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью организации сбалансированного питания детей в МБДОУ «Детский сад «Теремок» п.Репино, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд, выполнения норм калорийности, а также осуществления контроля за рационом питания детей в 2024 – 2025 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МБДОУ «Теремок в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10-ти часовым режимом функционирования (Приложение №1)
2. Возложить ответственность за организацию питания и ведение документации по организации питания на повара Удербаету Е.А.
3. Ответственному за организацию питания повару Удербаету Е.А. ежедневно :
 - 3.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:
 - норму выдачи продукта на каждого ребенка;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - представлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - изменения в меню разрешается вносить после согласования с заведующим МБДОУ «Детский сад «Теремок».
 - 3.3. Ежедневно проводить С – витаминизацию третьего блюда и делать соответствующую запись в специальном журнале.
 - 3.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовой продукции.
 - 3.5. Ежедневно вести накопительную ведомость.
 - 3.6. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню - требованию.
 - 3.7. Ежедневно снимать пробы готовой пищи с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в «Журнале бракеража готовых блюд», выдачу готовой пищи проводить только после снятия пробы и разрешения к выдаче; Проставлять норму выхода блюд в «Журнале бракеража готовых блюд».
 - 3.8. Ежедневно в четверг составлять заявку на поставку продуктов питания.
4. Повару ежедневно :
 - 4.1. Снимать пробы готовой пищи с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в «Журнале бракеража готовых блюд», выдачу готовой пищи проводить только после снятия пробы и разрешения к выдаче; Проставлять норму выхода блюд в «Журнале бракеража готовых блюд».
 - 4.2. **1 раз в 10 дней** контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка.
 - 4.3. **1 раз в месяц** подсчитывать калорийность, количество белков, жиров и углеводов по итогам накопительной ведомости.

4.4. Вести гигиенический журнал .

4.5. Вести журнал бракеража готовой продукции.

4.6. Контролировать правильность проведения С – витаминизации третьего блюда.

5. Повару Удербасовой Е.А. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику:

7.00 – мясо, курицы в 1 блюдо, продукты для завтрака;

7.30 - масло в кашу, сахар для завтрака;

9.00 - тесто для выпечки;

10.00 -11.00 - продукты в 1 блюдо (овощи крупы).

11.30- масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;

12.30- продукты для полдника.

5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным меню – требованием.

6. За своевременность поставки продуктов, точность веса, количество, качество получаемых продуктов (вести учет сертификатов, качественных удостоверений на получаемые продукты) несут ответственность повар Удербасова Е .А.

7. Возложить ответственность на повара Удербасову Е.А. за ведение специальных журналов:

- бракеража сырой продукции (осуществляет входной контроль поступающих продуктов);

- журнал расхода продуктов питания;

- составление заявки предпринимателю на получение продуктов питания на пищеблок;

- бракеража готовой продукции;

- учета калорийности;

- таблица суточного набора продуктов.

8. Создать бракеражную комиссию по контролю за организацией качества по приготовлению пищи в следующем составе:

- заведующий Неминущая И.Г., - повар Удербасова Е.А.; - воспитатель Смолькина А.В.; председатель родительского комитета Пирметова Л.А. (приглашается 1 раз в месяц для контроля и по мере необходимости).

Комиссия ежедневно производит контроль за приготовленной пищей и дает разрешение на выдачу приготовленной пищи в группы, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале.

9. Утвердить график выдачи пищи.

	завтрак	II завтрак	обед	полдник
Группа «Почемучки»	8.35	09.50	11.50	15.05
Группа «Фантазеры»	8.30	09.53	12.00	15.00

10. Ответственному за организацию питания повару Удербасовой Е.А. выдачу готовых блюд с пищеблока в группы производить в соответствии с графиком выдачи пищи в группы:

11. Утвердить график приема пищи:

	завтрак	II завтрак	обед	полдник
Группа «Почемучки»	8.40 – 9.00	10.00	12.00 – 12.20	15.25 – 15.40
Группа «Фантазеры»	8.35– 8.55	10.00	12.10 – 12.30	15.25 – 15.40

12. Организацию питания детей в группах проводить согласно графику приема пищи. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и помощник воспитателя:

- в разновозрастной группе «Почемучки (1,5 - 5 лет): Куликова Е.Н, Смолькина А.В., Бажукова Л.Г.;

- в разновозрастной группе «Фантазеры» (5-7 лет): Иманкулова Ж.С., Смолькина А.В., Жарасова У.А.

13. На основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения":

- 13.1. Утвердить инструкцию по снятию суточной пробы;
- 13.2. Утвердить график закладки продуктов;
- 13.3. Утвердить инструкцию по С-витаминизации пищи;
- 13.3. Утвердить инструкцию по организации питьевого режима;
- 13.4. Утвердить график выдачи кипяченой воды;
- 13.5. Утвердить инструкцию по обработке яиц;
- 13.6. Утвердить инструкцию по обработке хлебного шкафа.
- 13.7. Утвердить нормы готовых блюд.

14. Ответственному за организацию питания повару Удербасовой Е.А., кухонному рабочему Кульниязловой Н.Т. на пищеблоке иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- картотеку технологических карт по приготовлению блюд;
- суточную пробу за 2 суток;
- график закладки продуктов;
- график выдачи пищи в группы;
- нормы готовых блюд;
- контрольное блюдо;
- медицинскую аптечку.

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

16. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Детский сад
«Теремок» п. Репино



Неминушая И.Г.

С приказом ознакомлены:

	Иманкулова Ж.С.		Жарасова У.А.
	Куликова Е.Н.		Бажукова Л.Г.
	Смолькина А.В.		Удербасова Е.А.
	Удербасова Р.А.		Кульниязова Н.Т.