

Российская Федерация  
Иркутская область город Усолье-Сибирское  
муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 37»

665451, Иркутская область, г. Усолье-Сибирское, ул. Интернациональная, 44  
тел.: 8(39543)6-35-24, e-mail: skazka.dou@mail.ru

**ПРИКАЗ**

от « 22 » 08 2023 г. № 118/ОД

**Об организации питания детей  
в 2023 /2024 учебном году**

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 «Примерными 10дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 8 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы дошкольного образования, с 12часовым пребыванием детей»,**

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

**2. Возложить ответственность за организацию питания на кладовщика**

**Михайлову ОО.**

**3. Утвердить график приема пищи:**

завтрак + фрукты (по возрастной группе) 8.00 – 9.40;  
второй завтрак 10.00 – 10.10;  
обед 12.00 – 13.10;  
полдник 15.10 – 15.25.  
ужин 17.00 -17.30

**4. Ответственному за организацию питания детей Михайловой ОО:**

4.1. Составлять меню требование накануне предшествующего дня, указанного в меню требования.

4.2. При составлении меню требования учитывать следующее:

– определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

– при отсутствии наименования продукта в бланке меню требования дописывать его в конце списка;

– проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

– указывать в конце меню требования количество принятых позиций, ставить подписи старшей 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 требование 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.

4.6. Обновить маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в Типовом рационе питания детей.

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

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

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность кладовщик учреждения **Михайлова ОО**

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОО (старшая медсестра (диетсестра), дежурный администратор) и поставщика, в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик **Михайлова ОО**

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик **Михайлова ОО** проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

5.6. 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 требования, под роспись (повар).

5.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственными лицами за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медсестру Соколову НВ.

5.8. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

5.9. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

5.10. 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.

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

- медсестры
- кладовщика
- заведующего

6.1. 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 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- бухгалтера ЦБ
- воспитателя 1 мл группы Ведерникова ЛА
- медсестры Соколова НВ

7.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

7.2. Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером ЦБ

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

завтрак	8.00 – 8.25;
обед	11.45 – 12.30;
полдник	15.00 – 15.15.
ужин	16.45-17.15

9. Утвердить «Положение об организации питания детей в МБДОУ «Д/С №37» в новой редакции, «Положение о родительском контроле за организацией и качеством питания воспитанников в МБДОУ «Д/С №37»», План работы комиссии родительского контроля за организацией и качеством питания воспитанников в МБДОУ «Д/С №37»; отменить действие Положения об организации питания детей в МБДОУ «Д/С №37» от 24.03.2014г №29 с 22.08.2023г.

10. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- Инструкцию по организации детского питания в ДОУ (И01/3);
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

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

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

13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий \_\_\_\_\_

*СН*

*ме Соколов*