МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

**«Центр развития ребёнка – детский сад с. Яковлевка»**

Яковлевского муниципального округа

692361, с. Яковлевка, пер. Пекарский 1, телефон 8(42371) 91-2-74

ПРИКАЗ

От 05.04.2024 № 21/1-а

«Об организации питания в МБДОУ «ЦРР с. Яковлевка»

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023-2024 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МБДОУ «ЦРР с. Яковлевка» в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего.

2. Возложить ответственность за организацию питания на кладовщика Старикову Елену Валерьевну.

3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:

3.1. Поварам Дурман Наталье Ивановне, Федчун Евгении Юрьевне разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

3.2. За своевременность доставки и приёма продуктов в МБДОУ «ЦРР с. Яковлевка», точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов от поставщиков несет ответственность кладовщик Старикова Елена Валерьевна.

3.3.Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается ответственным лицом за приёмку продуктов питания по МБДОУ

«ЦРР с. Яковлевка» и поставщиком в лице экспедитора.

3.4. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

3.5. Работу с поставщиками продуктов.

3.6.Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Старикова Елена Валерьевна, как материально-ответственное лицо.

4. В целях организации контроля за приготовлением пищи назначить ответственных по

закладке продуктов и брокеража готовой кулинарной продукции с последующей записью

в журнале: заведующий Генералюк Альбина Евгеньевна (или лица, их заменяющие на

основании приказа заведующего).

5. Поварам Дурман Наталье Ивановне, Федчун Евгении Юрьевне строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем меню.

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

- Пояркова Наталья Александровна, медсестра;

- Писаренко Светлана Владимировна, старший воспитатель;

- Волошина Ольга Николаевна, воспитатель.

7. Кладовщику Старикова Елена Валерьевна ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ «ЦО и СО».

8. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и техники безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график закладки продуктов;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу на 2 суток.

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

вещи.

10. Ответственность за организацию питания для детей в группах несут воспитатели и помощники воспитателя.

11. Возложить ответственность на медицинскую сестру Пояркову Наталью Александровну:

11.1.составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

11.2.организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

11.3. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

11.4.ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

11.5. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

11.6. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд»,

оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

11.7. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

11.8. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

12. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

13. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Гордееву Елену Викторовну за:

13.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение

кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

14. Возложить ответственность на поваров за:

14.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению

инвентаря и посуды на пищеблоке;

14.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

14.3. совместное с завхозом и старшей медсестрой составление разнообразного меню;

14.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

14.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на

горячей плите (не более 2-х часов).

15. Возложить ответственность на воспитателей за:

15.1. обеспечение приема пищи детьми;

15.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

15.3.формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

15.4.организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

16. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

МБДОУ «ЦРР с. Яковлевка» А. Е. Генералюк

С приказом ознакомлены:

Дурман Н.И.-

Волошина О.Н. –

Писаренко С.В.-

Пояркова Н.А.-

Старикова Е.В.-

Федчун Е.Ю.-