

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад общеразвивающего вида №44 «Грибочек»
муниципального образования городской округ Симферополь Республики
Крым**

ПРИКАЗ

09 января 2025г.

№11

**Об организации питания
в МБДОУ №44 «Грибочек»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в дошкольном учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, а также в рамках осуществления производственного контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Обеспечить организацию питания детей льготных категорий в соответствии с Постановлением администрации города Симферополя.
3. Утвердить план - график выдачи пищи.
- 3.1. Утвердить технологические карты в соответствии с 10-ти дневным меню.
4. Возложить ответственность на медицинскую сестру Гордиенко В. за:
 - разработку десятидневного меню в соответствии с правилами и нормами СанПиН, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;
 - составление ежедневного меню-раскладки установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение в холодильнике при $t = +2\text{--}+6^{\circ}\text{C}$;
 - ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной ведомости;
 - ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования,

инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

5. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего ДООУ.

6. Создать приемочную комиссию в составе:

Председатель комиссии: Пономаренко М.А. – кладовщик

Члены комиссии: медицинская сестра Гордиенко В.

Кошелева О.А. – шеф-повар

7. Приемочной комиссии:

- принимать продукты питания и продовольственного сырья при наличии сопроводительных документов, которые подтверждают их происхождение, безопасность и качество – сорт, категорию, дату изготовления, сроки реализации, условия хранения;
- составлять акт возврата продуктов в трех экземплярах в день принятия продукта, если продукт недоброкачественный или имеет большой (сверх стандартного) процент отходов;
- составлять акт принятия продуктов в 2-х экземплярах, если обнаружен недостаток или избыток одного из видов продуктов (акт составляется в тот же день, когда был обнаружен недостаток или избыток);
- составлять акт в случае порчи продуктов в кладовых ДООУ.

8. Возложить ответственность на кладовщика Пономаренко М.А. за:

- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- работу с поставщиками продуктов;
- работу по программе «Меркурий»

9. Кладовщику Пономаренко М.А. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ «ЦЦООО»

10. Возложить ответственность на шеф-повара Кошелеву О.А. за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку;
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов в соответствии с требованиями СанПиН;
- совместное с кладовщиком и медсестрой составление разнообразного меню;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДООУ №44 _____ Л.Н. Шевякова

С приказом ознакомлены:

_____ О.А. Кошелева
_____ М.А. Пономаренко
_____ В. Гордиенко