

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад
общеразвивающего вида №94 "Аистёнок" муниципального образования городской округ
Симферополь Республики Крым
(МБДОУ №94 "Аистёнок" г. Симферополя)

ПРИКАЗ

09.01..2025г.

№11-6

Об организации питания детей в МБДОУ №94 "Аистёнок"

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 производственного контроля по данному вопросу, во исполнение требований Предписания Территориального отдела по г. Симферополю и Симферопольскому району МУ Роспотребнадзора от 22.08.2024г. усиления контроля за организацией питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Усилить контроль за организацией питания .Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10 дневными меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 12-ти - часовым пребыванием детей»

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

1.2. Ответственность за организацию питания оставляю за собой.

1.3. Ответственность за составление ежедневного меню возложить на делопроизводителя Завацкую М.Ю.

1.4. Ответственность за ведение бракеражного журнала готовой продукции возложить на делопроизводителя Завацкую М.Ю.

1.5. Завацкой М.Ю.

- составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

- при составлении меню-требования учитывать следующее:

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

- в конце меню-требования ставить подписи завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

1.6. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

1.7. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.15 часов.

2. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении - поварам, завхозу:

- 2.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.
- 2.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность заведующий хозяйством учреждения.
- 2.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщика в лице экспедитора.
- 2.4. Получение продуктов в кладовую производит заведующий хозяйством, материально ответственное лицо.
- 2.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья завхоз проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности
- 2.6. Выдачу продуктов завхозом 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).
- 2.7. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.
- 2.8. Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.
- 2.9. 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 $+2 - +6^{\circ}\text{C}$ на повара Курьянову Л.В.
3. В целях организации контроля приготовления пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы в составе:
 - Мустафаева С.Р., воспитатель
 - Германенко Н.А., воспитатель
 - Шевченко И.А.
4. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы.
5. Заведующему хозяйством ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.
6. На пищеблоке необходимо иметь:
 - инструкции по охране труда и технике безопасности при эксплуатации электроприборов (хранятся в специальной папке);
 - инструкцию по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;
- огнетушитель;

- диэлектрические коврики около каждого прибора;

12. Обеспечить организацию питания детей льготных категорий:

12.1. Установить льготу на родительскую плату за питание детей в соответствии с действующим законодательством.

12.2. Организовать бесплатное питание детей в ДОУ по следующим категориям:

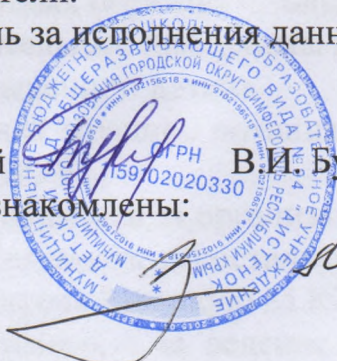
- дети-инвалиды
- дети-сироты и оставшиеся без попечения родителей
- дети с туберкулезной интоксикацией
- дети с ограниченными возможностями
- дети, один из родителей которых является инвалидом 1 или 2 группы.

- дети военнослужащих или приравненных к ним лиц, являющихся участниками специальной военной операции

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

8. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели.

9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий  В.И. Бурчик
С приказом ознакомлены:

М.Ю. Заваева

М. Мер
М. Мер

М. Мер

М. Мер

М. Мер

М. Мер

М. Мер

М. Мер

М. Мер