



**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Родничок» с. Богатое
Белогорского района Республики Крым**

01.02.2024г.

**ПРИКАЗ
с. Богатое**

№ 43

**Об организации питания в МБДОУ
д/с «Родничок» с. Богатое Белогорского
района Республики Крым**

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в МБДОУ д/с «Родничок» с.Богатое Белогорского района Республики Крым

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1.** Продолжать организовывать горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, воспитанников учреждения в соответствии с «10-ти дневным меню».
- 2.** Назначить ответственным за организацию питания в МБДОУ д/с «Родничок» с.Богатое медицинскую сестру Сейтаблаеву А.С.:
 - 2.1.** Определить для ответственного за питание следующий круг функциональных обязанностей:
 - 2.1.1.** Осуществлять систематический контроль:
 - за графиком закладки продуктов;
 - за графиком выдачи готовых блюд;
 - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
 - за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
 - за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
 - за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 72 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°....+6°;
 - за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
 - за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции)
 - 2.1.2.** Ежедневно до 08.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп
- 3.** Работникам МБДОУ, непосредственно связанным с организацией питания:
 - изучить и строго соблюдать вышеперечисленные локальные акты;
 - соблюдать график выдачи пищи с пищеблока в группы;
- 4.** Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и помощников воспитателей групп:
обеспечить обновление информации на сайте МБДОУ в разделе «Питание».

5. Воспитателям и помощникам воспитателей групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (соответствие объема порций согласно нормам);
- вести соответствие поданных сведений воспитателями фактическом присутствии детей с отметкой в меню – требовании под личную подпись;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

6. Работникам пищеблока: повару Бригида В.Н., кухонному рабочему Алферовой О.С.:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы .
- раздеваться в специально отведенном месте.

6.1. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- должностные инструкции;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- суточную пробу (за 2 суток);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал пищевой продукции – входной контроль.

6.2. Запрещается:

- раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке;
- выходить в санузел в спецодежде.

7. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

О.Г. Лактионова