

## ПРИКАЗ

от «\_01\_» сентября 2022 г.

№ \_01-32/\_21\_

### **Об организации питания детей в 2022/2023 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 2022 – 2023 учебном году производственного контроля по данному вопросу

#### **Приказываю:**

**1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с циклическим десятидневным меню для организации питания» на основании СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»**

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 старшую медсестру Краснову Е.Р.**

#### **3. Утвердить график приема пищи:**

завтрак (по возрастной группе) 8.30;

второй завтрак 10.30;

обед 12.00 – 12.15;

полдник 15.30 – 15.35.

#### **4. Ответственному за организацию питания детей \_\_\_ Красновой Е.Р. \_\_\_:**

4.1. Составлять меню требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.2. При составлении меню требования учитывать следующее:

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

– указывать в начале меню требования количество принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, шеф-повара, принимающего 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 10.00 часов.

4.5. Провести своевременную замену информации на стенде «Приятного аппетита»: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

**5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, завхозу:**

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 \_\_\_\_\_ завхоз Соловьеву С.А. \_\_\_\_\_

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

5.4. Получение продуктов в кладовую производит завхоз Соловьева С.А. – материально-ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья завхоз Соловьева С.А. \_\_\_\_\_ проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности.

5.6. Выдачу продуктов завхозом из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню требованием не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню требования, под роспись (повар).

5.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам 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 старшую медсестру Краснову Е.Р.

5.8. Поварам Егоровой О.А. и Хозовой Е.Н. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику, контроль возложить на старшую медсестра Краснову Е.Р.

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 старшую медицинскую сестру Краснову Е.Р., в её отсутствие на поваров.

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

- заведующий Бурик Е.А.
- старшая медсестра Краснова Е.Р.
- повара Егорова О.А., Хозова Е.Н.

На время отсутствия заведующей возложить обязанности на инструктора по физической культуре Лысяная О.В.

**7. На пищеблоке необходимо иметь:**

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

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

**9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.**

**10. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на старшую медсестру Краснову Е.Р.**

Заведующий \_\_\_\_\_ Бурик Е.А. \_\_\_\_\_

С приказом ознакомлены \_\_\_\_\_ Краснова Е.Р.

\_\_\_\_\_ Хозова Е.Н.

\_\_\_\_\_ Егорова О.А.

\_\_\_\_\_ Соловьева С.А.

