

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА – ДЕТСКИЙ САД №3 «УЛЫБКА»
КЕЗСКОГО РАЙОНА УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

ПРИКАЗ

От 5 июля 2022г.

№ 67-од

п.Кез

Об организации питания детей

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, выполнения норм потребления продуктов питания и их калорийности, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2021 году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МБДОУ «ЦРР – д/с №3 «Улыбка» в соответствии с примерным 10 –дневным меню, для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и с 3-х до 7 лет, с 10,5 часовым пребыванием детей.

Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего.

2. Медсестре, Лекомцевой Валентине Вениаминовне (по согласованию), осуществлять -

- 2.1. контроль за ежедневным вывешиванием меню в уголке для родителей;
- 2.2. контроль за организацией питания детей в учреждении в группах и пищеблоке;
- 2.3. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале « Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи;
- 2.4. ежедневный контроль за забором суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- 2.5. контроль за санитарным состоянием пищеблока, его оборудованием, инвентарём, посудой, её хранением, маркировкой и правильным использованием по назначению.

3. Утвердить график приема пищи:

завтрак (по возрастной группе)	8.30 – 9.00;
второй завтрак -	10.30 – 11.00;
обед -	12.00 – 13.00;
полдник -	15.30.

4. Завхозу (кладовщику), Усковой Ирине Фёдоровне:

- 4.1. Производить заказ продуктов в строгом соответствии с 10-дневным меню;
- 4.2. Прием продуктов производить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции;
- 4.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями ДОУ (старшая медсестра, повар) и поставщика, в лице экспедитора.
- 4.4. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале скоропортящихся продуктов. Своевременное ведение журнала входной продукции в подсистеме «Меркурий.ХС».
- 4.5. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию с 12-00ч. до 15-00ч. предыдущего дня, указанного в меню;
- 4.6. Ежемесячно проводить сверку остатков питания с Централизованной бухгалтерией;
- 4.7. Строго следить за закрытием складов в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблок и в складах;
- 4.6. Нести ответственность за своевременность доставки, качество, количество и ассортимент продуктов, поставляемых в учреждение;

5. Дмитриевой Светлане Николаевне, ответственному за написание меню, необходимо:

- 5.1. Ежедневно составляет меню – требования на основании утвержденного сезонного 10дневного меню составленного в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Указывать в конце меню требования количество принятых позиций, ставить подписи ответственного исполнителя, завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой;

5.2. Представлять меню - требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню требования;

5.3. Возврат и дополнение продуктов в меню - требование оформлять не позднее 9.00 часов.

6. Поварам:

- 6.1. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов;
- 6.2. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню - требованию.
- 6.3. 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 °;
- 6.4. Выдавать готовую пищу с пищеблока на группы в строгом соответствии с графиком раздачи пищи;
- 6.5. Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу помощникам воспитателей без спецодежды, без тары с маркировкой;
- 6.6. Запрещается переодеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

7. Сотрудникам групп (воспитателям, помощникам воспитателей):

- 7.1. Вывешивать ежедневное меню в уголках для родителей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- 7.2. Осуществлять строгое выполнение режима дня, режима питания детей в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания;
- 7.3. Осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков культуры еды и гигиенических навыков приема пищи, приучать правильно пользоваться столовыми приборами, правильно сидеть во время приема пищи, пользоваться салфеткой, мыть руки до и после еды, хорошо пережевывать пищу и т.д.
- 7.4. Строго соблюдать питьевой режим воспитанников.

8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий
МБДОУ « ЦРР – д/с №3 «Улыбка»

_____ / Широбокова Э.В.