

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 4 «РУЧЕЕК»

461742, Оренбургская область, г. Абдулино ул. Оренбургская, 17
тел.(35355) 2-35-57, e-mail: romanova.n.1958@mail.ru

ПРИКАЗ № 115 – ОД

«02» сентября 2024 г.

Об организации питания в МБДОУ «Детский сад № 4»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии меню – требованием и технологической картой, а также осуществления производственного контроля по данному вопросу в 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МБДОУ «Детский сад № 4» в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет» (осенне-зимний период, весенне-летний период), посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5-ти часовым режимом функционирования.
2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру – Е.И. Подкладкину.
3. Ответственному за питание – Е.И. Подкладкиной:
 - составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДООУ;
 - определять нормы на каждого ребенка, предоставляя норму выхода блюд;
 - возврат и дополнение продуктов в меню - требование оформлять не позднее 10.00 часов.
 - оформленное меню-требование предоставлять для утверждения заведующему;
 - ежедневно провести С-витаминизации третьего блюда (напитка) непосредственно перед раздачей
4. Утвердить график приема пищи:

Первый завтрак	9.30 – 9.50;
второй завтрак	11.05 – 11.25;
обед	13.10 – 13.50;
полдник	15.50 – 16.15.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении, – поварам, завхозу:
 - разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.
6. За своевременность доставки, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада продуктов несет ответственность завхоз – Никулина Ж.В. и поставщики.

7. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОО (медсестра, завхоз, повар) и поставщика.

8. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья медсестра Подкладкина Е.И. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов».

9. В целях организации контроля приготовления пищи, закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры – Подкладкиной Е.И.

10. Поварам Котовой М.В., Лугачевой Л.А. необходимо:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- выдавать готовую продукцию только после проведения контроля бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции»;
- вести ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и следить за ее хранением в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С

11. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

12. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели:

Младше-средняя группа – Борцова И.А., Никулина Н.С.;

Старшая группа – Савельева Н.С., Тамбина Л.В.;

Подготовительная группа – Илларионова С.В., Гончарова О.С.;

13. Общий контроль организации питания оставлено за собой.

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 4»

С.М. Данчева

С приказом ознакомлены:



Подкладкина Е.И.

Никулина Ж.В.

Котова М.В.

Лугачева Л.А.