

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад общеразвивающего вида № 139»**

ПРИКАЗ

30.08.2021

№ 71

**Об организации питания детей
в 2021/2022 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 2021/2022 учебном году производственного контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 12-ти часовым пребыванием детей», введенными в действие Приказом Департамента образования г. Москвы № 817 от 02.09.2003 г.

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 медсестру Бикжанову Татьяну Валентиновну.

3. Ответственному за организацию питания детей медсестре Бикжановой Татьяне Валентиновне:

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

3.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

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

– при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;

– проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

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

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

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

4.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность заведующий хозяйством Садилова Татьяна Геннадьевна.

4.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОО (старшая медсестра, дежурный администратор, повар, заведующий хозяйством) и поставщика, в лице экспедитора.

4.4. Получение продуктов в кладовую производит материально-ответственное лицо – Садилова Татьяна Геннадьевна.

4.5. Выдачу продуктов из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.6. 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 медсестру Бикжанову Татьяну Валентиновну.

4.7. Поварам Ермолаевой Ирине Владимировне и Расцепкиной Ольге Евгеньевне строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

4.8. Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

4.9. 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 °С медсестру Бикжанову Татьяну Валентиновну.

5. Заведующему хозяйством Садиловой Татьяне Геннадьевне ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ ЦБ.

6. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы. Старшему воспитателю Гнездило Юлии Викторовне контролировать режим питания дошкольников в группах.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

– правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);

– медицинскую аптечку;

– картотеку технологии приготовления блюд;

– нормы готовых блюд;

– огнетушитель;

– диэлектрические коврики около каждого прибора.

8. Работникам пищеблока необходимо переодеваться в специально отведенном месте и хранить личные вещи в специальном шкафу.

9. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

11. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на медсестру Бикжанову Татьяну Валентиновну

Заведующая



В.П. Андреева

С приказом ознакомлены:

Заведующий хозяйством

Медсестра

Повар

Повар

Кухонный рабочий

Старший воспитатель

Т.Г. Садилова

Т.В. Бикжанова

И.В. Ермолаева

О.Е. Расцепкина

А.А. Морозова

Ю.В. Гнездило