

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВООЗЁРНОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД № 32 «ЯКОРЁК»
ГОРОДА ЕВПАТОРИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ПРИКАЗ

14.08.2024 г.

№ 01-14/ 68

*«О назначении ответственных лиц
за организацией питания детей в
МБДОУ «НДС №32 «Якорек»
в 2024- 2025 учебном году»*

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024-2025 учебном году,-

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5-х до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования».

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей ДОУ.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2024 - 2025 учебный год.

2. Возложить ответственность за организацию питания на шеф-повара Рубцову О.И.

3. Ответственному за питание:

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

3.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- в конце меню ставить подписи медицинской сестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующего.

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

3.4. Возврат и добор оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

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

4.1. Разрешается работать только по утвержденному меню.

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов ответственность несёт кладовщик .

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями бракеражной комиссии МБДОУ «НДС №32 «Якорек» и поставщика.

4.4. Выдачу продуктов со склада на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры или членов комиссии по питанию. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке; ответственность за её ведение возлагается на медицинскую сестру.

6. Поварам необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического 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 объёма блюд.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей.

8.1. Во время приёма пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

10. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя и шеф-повара Рубцову О.И.

Заведующий МБДОУ «НДС №32 «Якорек»

Е.В.Жерновская

С приказом ознакомлены: