

**Бюджетное дошкольное образовательное учреждение
муниципального образования Динской район «Детский сад № 40»**

ПРИКАЗ

от 01.09.2023 года

№ 95-ОД

Об организации питания в БДОУ

С целью организации сбалансированного рационального питания в БДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню - требованием и технологической картой, выполнением норм и калорийности, а так же в рамках осуществления в 2023 учебном году производственного контроля по данному вопросу, п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить 10 – дневное меню БДОУ МО Динской район «Детский сад № 40»

2. Организовать питание детей в соответствии с «Примерным 10-дневным меню».

3. Изменения в меню-требования разрешается вносить только с разрешения заведующей и в соответствии с Методическими указаниями.

4. Возложить ответственность за организацию питания на делопроизводителя Павлюк М.Ю. Утвердить график приема пищи:

завтрак (по возрастным группам) – 8.30 – 9.00

второй завтрак – 10.30 – 11.00

обед 12.00 – 13.00

полдник 15.30 – 16.00

ужин 18.30 – 19.00

5. Ответственному за организацию питания делопроизводителю ДОУ Павлюк М.Ю.:

5.1. Составлять меню требование накануне предшествующего дня, указанного в меню, с 12⁰⁰-14⁰⁰ час.

5.2. 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;

– указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

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

5.4. Возврат и добор продуктов оформлять не позднее 9¹⁵ час.

5.5. Проводить своевременную замену информации на стенде « Питание дошкольников»: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, меню и объем получения блюд в граммах.

5.6. 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 повара Крышеву И.В., а в ее отсутствие на кухонного рабочего Якубовскую Ж.А..

6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кухонному рабочему:

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

6.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность Павлюк М.Ю.

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

6.4. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья завхоз -Строкач П.В. и повар Крышева И.В.. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности, подсобный рабочий Якубовская Ж.А., фиксирует результаты в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья» делопроизводитель Павлюк М.Ю..

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

6.6. 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 делопроизводителя Павлюк М.Ю.

6.7. Повару Крышевой И.В.. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

6.8. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

8. Делопроизводителю Павлюк М.Ю ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания

9. Младшим воспитателям осуществлять получение готовых блюд с пищеблока и раздачу пищи воспитанникам согласно установленному графику, с соблюдением техники безопасности и инструкции по охране жизни и здоровья воспитанников.

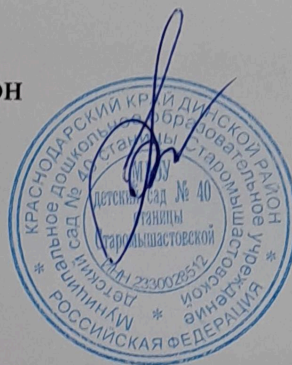
10. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

Завтрак	8 ¹⁰ -8 ³⁰
Второй завтрак	9 ²⁰ -10 ⁴⁰
Обед	11 ⁴⁵ -12 ¹⁵
Полдник	15 ¹⁰ -15 ²⁵
Ужин	18 ¹⁵ -18 ²⁵

11. Возложить ответственность за организацию питания детей в каждой возрастной группе на воспитателей и младших воспитателей.
12. На пищеблоке необходимо иметь:
- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
 - Инструкцию по организации детского питания в ДОУ;
 - медицинскую аптечку;
 - огнетушитель;
 - диэлектрические коврики около каждого прибора;
 - инструкции по охране труда и технике безопасности.
13. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.
14. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.
15. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на делопроизводителя ДОУ Павлюк М.Ю.

Заведующая БДОУ МО Динской район
«Детский сад № 40»

Толкачева Н.В.



С приказом ознакомлены:

Крышева И.В. *[Signature]*
Якубовская Ж.А. *[Signature]*
Пелипенко А.Б. *[Signature]*
Машкарина Е.А. *[Signature]*
Мазурина Т.Л. *[Signature]*
Обора О.А. *[Signature]*
Леонова И.В. *[Signature]*
Мгоева Ю.В. *[Signature]*
Татинцян Т.Ф. *[Signature]*
Дмитриева Ю.В. *[Signature]*
Афонина О.Г. *[Signature]*
Болгарова О.В. *[Signature]*
Шафоростова Н.Н. *[Signature]*
Ивакова Л.Ф. *[Signature]*