

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 19 с.Камбилеевское»
муниципального образования – Пригородный район
Республики Северная Осетия -Алания

ПРИКАЗ

От «02».09.2022г.

№ 37

**«Об организации питания
детей в 2022-2023 учебном году»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ № 19 с.Камбилеевское, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022-2023 учебном году, приказываю:

1. Организовать питание детей в МБДОУ в соответствии с 10-дневным меню для организаций питания детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-часовым

1.1 Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом.

2. Возложить ответственность за организацию питания на мед.сестру Маргиеву Кристину Казбековну.

3. Утвердить график приема пищи:

Завтрак (по возрастной группе)	8.15 – 9.00;
Обед	11.30 – 13.10;
Полдник	15.20 – 16.10.
Ужин –	17.30 – 16.00

4. Ответственному за организацию питания детей Засееву Жанну Юрьевну.

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

4.2. 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;
- ставить подписи старшей медсестры, с функциями кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

4.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9 часов 15 минут текущего дня.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в МБДОУ – поварам, с функциями кладовщика, подсобным рабочим:

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

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов с поставщиков продуктов несут ответственность кладовщик Акоева В.Н и старшая медицинская сестра Маргиева К.К.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются **актом**, который подписывается представителями МБДОУ (старшая медсестра, дежурный администратор, шеф-повар).

5.4 Получение продуктов в кладовую производит с функциями кладовщика Акоева В.Н. – материально-ответственное лицо.

5.5 При получении пищевых продуктов, продовольственного с функциями кладовщика проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в **«Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок»**.

5.6. Выдачу продуктов заместителю с функциями кладовщика из кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

5.7 Шеф-повару Пухаева И.Р, строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику. Контроль за технологией приготовления блюд и закладку необходимых продуктов возложить на шеф-повара Пухаева И.Р.

5.8 Повару производить закладку необходимых продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку, согласно графика:

7.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;

10.00 -11.00 – продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы);

11.20 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

13.00 – продукты для полдника.

5.9 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*

5.10 Установить следующий порядок ежедневного отбора суточной пробы готовой продукции (согласно п.14.24. СанПин 2.4.1.3049-13):

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

основании п.14.23. СанПин 2.4.1.3049-13 создать бракеражную комиссию в
гаве:

старшая медицинская сестра Маргиева К.К.

шеф-повар Пухаева И.Р.

- завхоз Акоева В.Н.

7. Возложить ответственность за ведение «**Журнала бракеража готовой кулинарной продукции**», за определение органолептических свойств готовой продукции и разрешение выдачи данной продукции в группы на кладовщик Акоева В.Н.

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

Завтрак – 8.30 – 9.00

Обед – 11.30 – 12.30

Полдник – 15.15 – 15.45.

Ужин – 17.30-17.00

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 сутки;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

10. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

11. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и помощник - воспитателя.

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующая МБДОУ 19
С Камбилеевское



Н.А.Хаматова