

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад комбинированного вида №18»  
Российская Федерация, Курская обл., 305029, город Курск,  
ул.1-я Пушкарная, д.№ 45 – а, 53-44-15; 53-23-20.  
ОГРН 1034637001739 ИНН 4629034509 КПП 463201001 ОКПО 21812682

### ПРИКАЗ

09.01.2024

№ 47

#### **Об организации питания детей**

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 производственного контроля по данному вопросу, согласно СанПиН 23/2.4.3590-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Постановления от 27.10.2020г №32

#### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10 -дневным рационам питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы дошкольного образования, с 12 часовым пребыванием», согласованным с Федеральным бюджетным учреждением здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области».
- 1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего ДОУ и в соответствии с Методическими указаниями.
2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медсестру Попову Ларису Леонидовну.
3. Поповой Ларисе Леонидовне-, ответственному за организацию питания воспитанников ДОУ
  - 4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню требования.
  - 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;
    - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
    - указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

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

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

4.5. Провести своевременную замену информации на стенде «Сбалансированное питание – залог здоровья»: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

4.6. Обновить маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в Типовом рационе питания детей.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – шеф-повару, поварам, кладовщику:

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

5.2. Помогаева Марину Владимировну кладовщика, назначить ответственной за своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов .

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ: старшая медсестра, дежурный администратор, шеф-повар и поставщик, в лице экспедитора.

5.4. Помогаева Марина Владимировна , кладовщик получает доставленные в ДОУ продукты

5.5. Помогаева Марина Владимировна, при получении пищевых продуктов, продовольственного сырья проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности.

5.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой 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) в меню – требовании, накладной.

5.7. 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 на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медицинский персонал: Попову Л.Л., Арзамазову А.А.

5.8. Щвец О.В., Мальцевой К.Е., поварам, строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

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

5.10. Щвец О.В шеф повару, 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

6. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- инструкции по охране труда и технике безопасности.

7. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

8. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели, младшие и помощники воспитателя.

9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.






10. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на старшую медсестру Попову Ларису Леонидовну.

И.О.Заведующего МБДОУ

«Детский сад комбинированного вида № 18»

Ознакомлена:

09.01.2024

 О.П. Францева  
 Л. Л. Попова  
 М. В. Помогаева  
 О.В.Швец  
 К.Е.Мальцева