

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 33 (МБДОУ № 33)
352900, Краснодарский край, г.Армавир, ул.Свердлова, 53
телефон: 3-31-07
ОГРН 1022300632133 ИНН/КПП 2302029391/230201001
наименование организации

Форма по ОКУД
по ОКПО

Код
0301005
44791534

Номер документа	Дата составления
8 ОД	09.01.2023г.

ПРИКАЗ

Об организации питания в МБДОУ

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

1. Организовать питание воспитанников МБДОУ в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет в государственных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования с 10-ти часовым режимом функционирования

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

2. Возложить ответственность за организацию питания в МБДОУ на заведующего хозяйством Гоголеву Е.Е.

3. Утвердить график приема пищи:

завтрак (по возрастной группе) 08.30-09.00

второй завтрак 10.30-11.00

обед 12.00-13.00

полдник 15.00-16.00

4. Ответственному за организацию питания детей Гоголевой Е.Е.:

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

При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;

- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего МБДОУ;

- в меню ставить подписи медсестры, завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из склада.

4.2. Предоставлять меню -требование для утверждения заведующего МБДОУ до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.3. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 09.00 часов.

4.4. Ежедневно вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных групповых помещениях.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении - повару, заведующим хозяйством:

5.1. 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 с базы продуктов несет ответственность заведующий хозяйством Гоголева Е.Е.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщика.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит заведующий хозяйством Гоголева Е.Е. - материально-ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья заведующий хозяйством проводит органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

5.6. Выдачу продуктов заведующим хозяйством из продуктовой кладовой на пищеблок (повар) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 15.30 ч. предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

5.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специализированном журнале «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится на пищеблоке.

Ответственный - заведующий хозяйством - Гоголева Е.Е.

5.8. Повару Чернейкиной В.А. строго соблюдать технологию блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

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

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность заведующий хозяйством Гоголева Е.Е.

5.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°...+6° на кухрабочего.

6. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы.

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе.

7.1. Комиссия ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

7.2. Заведующему хозяйством Гоголевой Е.Е. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером ЦБ.

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

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов;

- инструкцию по организации детского питания ДОУ;
 - медицинскую аптечку;
 - огнетушитель;
 - диэлектрические коврики около каждого прибора;
 - именные инструкции по охране труда и технике безопасности.
10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.
11. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.
12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.
13. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.
14. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Заведующий МБДОУ № 33



О.В.Вотченко

С приказом ознакомлены:

Гоголева Е.Е.
Чернейкина В.А.
Капитонова Н.Л.