

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад с. Малобыково»  
Красногвардейского района Белгородской области  
(МБДОУ "Детский сад с. Малобыково")**

**ПРИКАЗ**

**«31 августа» 2021г.**

**№ 46**

**Об организации питания детей МБДОУ  
«Детский сад с. Малобыково»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, а также в рамках осуществления в 2022-2023 учебном году производственного контроля

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с «Примерным десятидневным меню на осенне-зимний и весенне-летний периоды для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное учреждение с длительностью пребывания 10,5 часов», в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20.
2. Утвердить график приема пищи
  - фрукты (в соответствии с режимом 10<sup>20</sup>-10<sup>30</sup>)
  - завтрак – 8.30.-8.50.
  - обед – 12.10.-13.00.
  - полдник – 15.30.-16.00.
3. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
4. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:
  - 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;
- 4.3. Утверждать меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
- 4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.

5. Повару Чернявской Е.Ф. разрешается работать только по утвержденному меню-требованию. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДООУ.

6. Создать комиссию по приемке продуктов питания в 2022-2023 учебном году в составе:

Воронковой Н.А. - заведующего ДООУ, Трапезниковой Е.И. - воспитателя ДООУ, Чернявской Е.Ф. - повара.

6.1. Комиссии осуществлять приемку товара согласно требованиям контракта, с обязательным составлением акта приема-передачи товара.

7. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в бракеражном журнале скоропортящейся продукции, поступающей на пищеблок.

8. Выдачу продуктов 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).

9. Повару Чернявской Е.Ф.:

9.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

9.2. Закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующим меню-требованию в присутствии ответственных лиц за закладку.

9.3. Закладку продуктов в котел производить строго по утвержденному руководителем графику:

7.15. - мясо, куры в 1 блюдо;

8.00. – масло в кашу, сахар для завтрака;

10.00.-10.30. – продукты в 1 блюдо (овоци, крупы), фарш, рыба в духовой шкаф; сахар в 3-е блюдо;

11.00. – масло в гарнир во 2 блюдо;

14.30. – продукты для полдника.

9.4. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов в специальном холодильнике при температуре +2 +6 °С на повара Чернявскую Е.Ф.

10. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группу в 2022-2023 учебном году в составе:

- Заведующего ДООУ - Воронковой Н.А.

- воспитателя - Трапезниковой Е.И.

- помощника воспитателя - Шпаковой А.Л.

11. Ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и проводить мониторинг выполнения норм питания.

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

- фрукты – 10.20.;

- завтрак – 8.15.-8.20.;
- обед - 11.50.-12.00;
- полдник – 15.15.-15.20.

13. На пищеблоке иметь:

- Технологические карты приготовления блюд;
- инструкцию по охране труда и технике безопасности;
- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;

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

15. Ответственность за организацию питания детей в группе возложить на воспитателя Трапезникову Е.И.

16. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой

**Заведующий МБДОУ**

**«Детский сад с. Малобыково»**

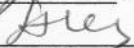


**Н.А.Воронкова**

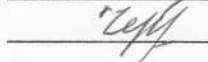
С приказом ознакомлены:



Е.И.Трапезникова



А.Л. Шпакова



Е.Ф.Чернявская