

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИЯ
ГОРОДА ЕКАТЕРИНБУРГА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ -
ДЕТСКИЙ САД №326
МАДОУ - детский сад №326**

П Р И К А З

от 09.02.2022г.

№ 40

«Об организации питания детей»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строго выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022 году.

ПРИКАЗЫВАЮ :

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 20-дневным меню» для организации питания детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования.
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на Раянову Ю.А. в соответствии с функциональными обязанностями и СанПин:
 - 2.1. Составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 2.2. При составлении меню учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - ставить подпись заведующего, повара, кладовщика.
 - 2.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 2.4. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 12.00 текущего дня.
3. Утвердить график приема пищи с учетом режима дня детей (режим дня по возрастным группам с указанием времени приема пищи прилагается)
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении, поварам, кладовщику:
 - 4.1. Повара обязаны готовить блюда в соответствии с технологическими картами принятыми в МАДОУ и утвержденным заведующей меню.
 - 4.2. Возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на и.о. кладовщика учреждения - Раянову Ю.А., заведующего - Новикову И.А, повара – Дингилиши Э.
 - 4.3. Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями МАДОУ и поставщика.
 - 4.4. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующей меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. Перед выдачей готовых блюд повар обязан сам снять пробу, производить выдачу блюд только с разрешения бракеражной комиссии. Бракеражная комиссия в соответствии с утвержденным заведующим графиком обязана снимать пробы с приготовленных блюд и разрешать их допуск под роспись в бракеражном журнале, ответственная за работу бракеражной комиссии назначается зам. зав. по АХЧ Раянова Ю.А.
- 4.6. Перед приготовлением блюд повар ответственен за качество, количество закладываемых продуктов, при возникших вопросах по качеству продуктов всегда согласовывает вопрос с медицинской сестрой и заведующим.
5. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовлением пищи. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, ответственность за его ведение возложить на зам. зав. по АХЧ Раянову Ю.А.
6. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующим графику:
- 7.00 – мясо в 1-е блюдо
 - 7.30 - масло в кашу, сахар для завтрака
 - 9.00 - тесто для выпечки
 - 10.00-10.30 – продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы)
 - 10.30 – 11.00- масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо
 - 13.30 – продукты для полдника.
- Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.
7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:
- заведующий Новиковой И.А.,
 - вахтера Вяткиной Н.В.,
 - педагога-психолога Берсеновой Е.Ю..
- Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.
8. Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.
9. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:
10. В пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции.
 - технологические карты приготовления блюд;
 - медицинскую аптечку;
 - график закладки продуктов;
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд; суточную пробу за 2 суток;
11. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.
12. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и помощник воспитателя.
13. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.
14. Воспитатели и помощники воспитателей ответственны за организацию питания в группах. При выдачи кисломолочных продуктов обязаны снимать пробы с каждого пакета прежде чем давать детям, при возникших вопросах по качеству продуктов всегда согласовывает вопрос с медицинской сестрой и заведующим.

Заведующий МАДОУ д/с № 326

И.А. Новикова

5. Перед выдачей готовых блюд повар обязан сам снять пробу, производить выдачу блюд только с разрешения бракеражной комиссии. Бракеражная комиссия в соответствии с утвержденным заведующим графиком обязана снимать пробы с приготовленных блюд и разрешать их допуск под роспись в бракеражном журнале, ответственная за работу бракеражной комиссии назначается зам. зав. по АХЧ Раянова Ю.А.

4.6. Перед приготовлением блюд повар ответственен за качество, количество закладываемых продуктов, при возникших вопросах по качеству продуктов всегда согласовывает вопрос с медицинской сестрой и заведующим.

5. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовлением пищи. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, ответственность за его ведение возложить на зам. зав. по АХЧ Раянову Ю.А.

6. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующим графику:

7.00 – мясо в 1-е блюдо

7.30 - масло в кашу, сахар для завтрака

9.00 - тесто для выпечки

10.00-10.30 – продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы)

10.30 – 11.00- масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо

13.30 – продукты для полдника.

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

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

-заведующий Новиковой И.А.,

-вахтера Вяткиной Н.В.,

-педагога-психолога Берсеновой Е.Ю..

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

8. Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

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

10. В пищеблоке необходимо иметь:

-инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции.

- технологические карты приготовления блюд;

-медицинскую аптечку;

-график закладки продуктов;

-график выдачи готовых блюд;

-нормы готовых блюд; суточную пробу за 2 суток;

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

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

13. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

14. Воспитатели и помощники воспитателей ответственны за организацию питания в группах. При выдачи кисломолочных продуктов обязаны снимать пробы с каждого пакета прежде чем давать детям, при возникших вопросах по качеству продуктов всегда согласовывает вопрос с медицинской сестрой и заведующим.

Заведующий МАДОУ д/с № 326

И.А. Новикова

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575832

Владелец Новикова Ирина Анатольевна

Действителен с 04.03.2022 по 04.03.2023