

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА ДЕТСКИЙ САД № 18 «ОГОНЕК»»**

238750 Калининградская обл., г. Советск, ул. Фурманова, ба. Тел.: 3-63-36, 3-67-32.

email: ogonok18@rambler.ru

ИНН 3911007567, КПП 391101001, ОГРН1023902002981

ПРИКАЗ

22.10.2024 г.

№ 151

**«Об организации питания детей
в 2024/2025 учебном году»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2024/2025 учебном году производственного контроля по данному вопросу.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питания детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования с 12-часовым пребыванием детей, введенными в действие с СанПиНом.
2. Изменения в рацион питания детей вносить с разрешения заведующего ДООУ и в соответствии с Методическими рекомендациями.
3. Возложить ответственность за организацию питания на кладовщика Скивинскую А.П.
4. Утвердить график приема пищи (по возрастной группе):

завтрак	8.30- 8.45
обед	11.40-13.00
полдник	15.20-15.40
ужин	16.20-17.10
5. Ответственному за организацию питания детей Скивинской А.П.:
 - составить меню - требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
6. При составлении меню - требования учитывать следующее:
 - определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
 - указывать в конце меню требования количество принятых позиций, ставить подписи кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.
7. Представлять меню - требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню - требовании.
8. Возврат и дополнение продуктов в меню, требование оформлять не позднее 9.00 часов.
9. Предусмотреть наличие всех объемов, имеющих в Типовом рационе питания детей.
10. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – повару, кладовщику:

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

2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность кладовщик Скивинская А.П.

3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ (кладовщик, повар) и поставщика, в лице экспедитора.

4. Получение продуктов в кладовую производит материально ответственное лицо кладовщик Скивинская А.П.

5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Скивинская А.П. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Бракеража скоропортящейся пищевой продукции».

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 требования, под попись (повар).

7. Поварам: Грибене Н.Н., Полянской О.А., Недбальской Г.В. Гигаури Т.В. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

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

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 °С на повара и ответственного за питание Скивинскую А.П.

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

завтрак	8.10 – 8.30
обед	11.40 – 12.30
полдник	15.15 – 15.25
ужин	16.35 – 16.50

12. На пищеблоке необходимо иметь:

– правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);

– Инструкцию по организации детского питания в ДОУ (И01/3);

– медицинскую аптечку;

– огнетушитель;

– диэлектрические коврики около каждого прибора;

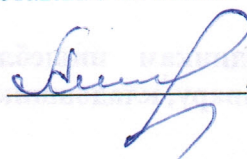
– именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

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

14. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.

15. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ ЦРР д/с № 18

 / Е.Д. Ашурмамедова