

Отдел образования Сосновоборского района Пензенской области  
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад «Солнышко» рабочего поселка Сосновоборск  
Сосновоборского района Пензенской области  
(МБДОУ детский сад «Солнышко» р. п. Сосновоборск)

## ПРИКАЗ

р.п. Сосновоборск

31 августа 2023 года

№34

### **Об организации питания детей в 2023-24 уч. году**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологическими картами, а также в рамках осуществления в 2023-24 уч. году производственного контроля по данному вопросу

#### **Приказываю:**

1. Организовать питание детей в МБДОУ детском саду «Солнышко» р.п. Сосновоборск в соответствии с «Примерным 10 дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 2 лет до 3 лет и от 3 до 7 лет, реализующие основную образовательную программу дошкольного образования, с 10,5 часовым пребыванием.

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

2. Возложить ответственность за организацию питания на помощника воспитателя Кляншину Татьяну Николаевну

3. Утвердить график приема пищи:

завтрак (по возрастной группе) 8.30 – 8.50;

второй завтрак 10.00 – 10.30;

обед 12.00 – 12.40;

полдник 15.30 – 16.00.

4. Ответственной за организацию питания детей Кляншиной Т.Н.:

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 ответственной за питание, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

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

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 – повару, пом. повара, кладовщику:

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 магазина продуктов несут ответственность завхоз учреждения Барашкина О.В.

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

5.4. Получение продуктов в кладовую производит завхоз Барашкина О.В. материально -ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья завхоз Барашкина О.В. 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).

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 в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на ответственного за питание Кляншину Т.Н.

5.8. Поварам: Евдокимовой Л.И., Акимовой Н.В. 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. 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 Кляншину Т.Н.

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

Ответственного за питание – Кляншиной Т.Н.  
завхоза – Барашкиной О.В.

– дежурного администратора

6.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

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

– главного бухгалтера – Семенова Ю.Г.;  
– председателя профкома – Фадеева О.А.  
– ответственной за питание – Кляншина Т.Н.

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

7.2. Завхозу – Барашкиной О.В. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с главным бухгалтером Семеновой Ю.Г.

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

завтрак	8.15 – 8.25;
обед	12.00 – 12.35;
полдник	15.00 – 15.10.

9. 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  
– медицинскую аптечку;  
– огнетушитель;  
– 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 помощники воспитателя.

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

13. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на ответственного за питание Кляншину Т.Н.

Заведующая

Т.М.Калинина



С приказом ознакомлены:

Кляншина Т.Н.

Акимова Н.В.

Барашкина О.В.

Фадеева О.А.

Евдокимова Л.И.