

Код

0301001

Форма по
ОКУД

Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение

« Центр развития ребенка – детский сад «Сулпылар»

С. Старый Сибай МР Баймакский район

Республики Башкортостан

по
ОКПО

(наименование организации)

Номер документа	Дата составления
92	29.07.2024 г.

Приказ**«Об организации питания детей в ДООУ»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДООУ, строгого выполнения и соблюдения блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также с целью осуществления контроля за организацией питания в 2024-2025 у.г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию питания в ДООУ возложить на администрацию.

1.1. Организацию питания проводить в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049 – 13

1.2. При составлении меню-требования учитывать:

- утвержденный среднесуточный набор для каждой возрастной группы;
- объем порций для этих групп;
- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода готовых блюд;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд и данные о химическом составе продуктов и блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка.

2.2. Меню в день составления обязательно подписывается ответственным за выдачу продуктов, поваром, принимающим продукты из кладовой и утверждается заведующим ДООУ.

2.3. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049 – 13.

2.4. Вести следующую документацию установленного образца: бракеражный журнал, журнал бракеража сырой продукции, журнал учета калорийности и выполнения натуральных норм продуктов, картотеку блюд по меню.

3. Контроль за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на завхоза Султанову Г.Я.

5. Султановой Г.Я., завхозу:

5.1. своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с меню,

5.2. вести накопительную ведомость расхода продуктов,

5.3. вести тетрадь контроля за дефектными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложениями копий актов,

- 5.4. своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов поставщику, в соответствии с договорными отношениями,
- 5.5. осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля,
- 5.6. производить отпуск продуктов со склада строго в соответствии с меню –раскладкой,
- 5.7. не допускать нарушение СанПиНов при хранении продуктов в кладовой.
6. Повару Хурамшиной Л.Б.:
- 6.1. строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи,
- 6.2. выход вторых блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.
- 6.3. строго следить за выставлением контрольного блюда.
- 6.4. оставлять суточные пробы в соответствии с предъявляемыми требованиями.
- 6.5. строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.
- 6.6. Строго соблюдать график закладки продуктов
7. 5. Возложить ответственность на повара: Хурамшиной Л.Б.:
- 7.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 7.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- 7.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 7.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
8. Утвердить график выдачи детского питания и приёма пищи на осеннее-зимний период
9. Категорически запретить на пищеблоке нахождение сотрудников в верхней одежде, хранение крупногабаритных сумок, посещение туалета работниками пищеблока в спецодежде.
10. Категорически запретить посторонним лицам находиться на пищеблоке.
11. создать общественный контроль за качественным и количественным составом рациона питания детей. Дежурным администраторам периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов производить контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд, в соответствии с их графиком дежурства.
12. Ответственность за организацию питания в каждой возрастной группе несут воспитатели младший воспитатель (помощник воспитателя).
- 12.1. Младшим воспитателям и помощникам воспитателей строго соблюдать график получения пищи с пищеблока и режим приема пищи детьми;
- 12.2. осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, с требованиями этикета и с возрастом детей;
- 12.3. не допускать раздачу первого блюда в присутствии детей;
- 12.4. строго соблюдать требуемую температуру блюд;
- 12.5. неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче блюд.
- Дежурство по столовой в группах старшего дошкольного возраста проводить с соблюдением безопасных условий и всех санитарно – гигиенических требований.
13. Помощникам воспитателей и младшим воспитателям производить мытье посуды с соблюдением технологии обработки посуды и требованиями СанПиН.

Руководитель организации

заведующая
(должность)

(личная
подпись)

Тулыбаева Г.З.
(расшифровка подписи)

С приказом ознакомлены и согласны: