

АДМИНИСТРАЦИЯ ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА
Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 106»
Ленинского района г.Саратова
410035 г.Саратов ул. Уфимцева зд.8
тел.(845-2) 62-16-44

Приказ

02.09.2024г

№179

**«Об организации питания в МДОУ
в 2024-2025 учебный год.»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования.
2. Усовершенствовать десятидневного меню на основе Примерного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
3. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока.
4. Утвердить график генеральных уборок на пищеблоке 2024-2025 год.
5. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2024-2025 год.
6. Возложить ответственность на старшую медицинскую сестру Антошкину Л.Ю за :
 - 6.1. Оценивать, в составе бракеражной комиссии, качество готовых блюд, снимать пробы (осуществлять бракераж готовой пищи) до выдачи пищи детям.
 - 6.2. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 6.3. ежедневно проводить контроль за закладкой продуктов и выходом готовой продукции и качеством приготовления пищи, фиксируя данные в журнале бракеража готовой продукции
 - 6.4. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 6.5. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 6.6. Вести записи в специальном бракеражном журнале сырой и готовой продукции, оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 6.7. в отсутствие шефа- повара ответственность за снятие суточных норм возложить на старшую медицинскую сестру.;
 - 6.8. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
7. Создать бракеражную комиссию в составе: председатель Банникова И.А.,

заведующий, члены комиссии, Скокова Е.Н.. воспитатель, Антошкина Л.Ю. – старшая медицинская сестра, представитель родительской общественности (по согласованию).

8. Возложить ответственность на заведующего хозяйством (кладовщика) Козлову Н.Г. за:

- 8.1. За работу с поставщиками, прием продуктов питания ;
- 8.2. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- 8.3. Обеспечить регулярную поставку продуктов питания согласно заявкам
- 8.4. Контролировать соблюдение условий перевозки (санитарное состояние транспорта, температурный режим, медицинский допуск представителей Поставщика).
- 8.5. Сверять идентичность заявки и сопроводительных документов;
- 8.6. Проверять количество поставленного товара (по характеристикам в спецификации, а также визуально проверяется внешний вид товара, герметичность упаковки, повреждения и методом счета и взвешивания);
- 8.7. Следить за качеством сырой продукции в соответствии с нормами питания и сроками реализации.
- 8.8. Вести журнал бракеража сырой продукции в случае отсутствия старшей медсестры.

9. Возложить ответственность на шеф-повара Глухову Н.В. за:

- 9.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 9.2. осуществлять ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение
- 9.3. совместное с заведующим хозяйством (кладовщика) и старшей медсестрой составление разнообразного меню;
- 9.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 9.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).
- 10. Возложить ответственность на воспитателей за:
 - 10.1. обеспечение приема пищи детьми;
 - 10.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 10.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 10.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
- 11. Полную ответственность за получение и раздачу пищи в соответствии с нормами питания и графиком питания возложить на младших воспитателей.
- 12. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ «Детский сад № 106»

И.А.Банникова

С приказом ознакомлены:

