



МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 226» ГОРОДА КИРОВА

ПРИКАЗ

09.01.2023 № 2-6-О

**Об организации питания воспитанников МКДОУ № 226
в 2023 учебном году**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню – требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2022-2023 учебном году производственного контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет в МКДОУ № 226, реализующего образовательную программу дошкольного образования с 12 часовым пребыванием детей в ДОУ;
2. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего.
3. Возложить ответственность за организацию питания на повара – Скорнякова С.А.
4. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:
Завтрак – 08.00 – 08.15;
Второй завтрак – 09.30 - 09.50
Обед – 11.20 – 12.15;
Полдник – 15.10 – 15.15;
Ужин – 16.05. – 16.15.
5. Ответственному за организацию питания детей:
 - 5.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню – требовании;
 - 5.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:
 - определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
 - проставлять количество позиций используемых продуктов цифрами;
 - указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи кладовщика, повара, бух. По питанию, ответственного по питанию.
 - 5.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
 - 5.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов;

6. Повару Скорнякову С.А., кладовщику Бережных В.Г., отвечающим за организацию питания в учреждении:

6.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню – требованию;

6.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несёт ответственность кладовщик Бережных В.Г.;

6.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ (кладовщик, повар);

6.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Бережных В.Г. – материально-ответственное лицо.

6.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Бережных В.Г. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»;

6.6. Выдачу продуктов кладовщику 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 подпись (повара);

6.7. Повару Скорнякову С.А., повару Науменко Р.Ю. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику;

6.8. Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку;

6.9. 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 поваров Скорнякова С.А., Науменко Р.Ю.

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

– заведующий Е.Н. Суражевская

– повара Скорняков С.А.;

– ст. медсестра Толстоброва Н.В.

8. Кладовщику Бережных В.Г. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания;

9. На пищеблоке необходимо иметь:

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

– График организации детского питания в ДОУ;

– медицинскую аптечку;

– огнетушитель;

– диэлектрические коврики около электроприборов;

– именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

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

12. Ответственность за организацию питания детей в группе несут воспитатели и помощник воспитателя;

Группа №1

Черницына Е.А./воспитатель/
Коробицына Е.В. /воспитатель/
Бережных В.Г. /помощник воспитателя/

Группа №2

Артюхова Г.Н./воспитатель/
Попонина Т.В./воспитатель/
Блинова Е.Н. /помощник воспитателя/

Группа №3

Налетова Г.Г. /воспитатель /
Пискунова У.В. / воспитатель/
Ростовцева П.А. /помощник воспитателя/

Группа №4

Багаева Н.С. /воспитатель /
Гилева О.В./воспитатель /
Ездакова Н.Н. /помощник воспитателя/

Группа №5

Сарычева А.А. . /воспитатель /
Момотова Д.Д./воспитатель /
Абубакирова А.Р./помощник воспитателя/

Группа №6

Возисова Н.А. /воспитатель /
Барышева Е.В./воспитатель /
Харюшина Е.А./помощник воспитателя/

13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МКДОУ №226



Сул

Е.Н. Суражевская