

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА НОВОСИБИРСКА
«ДЕТСКИЙ САД № 482 «РАДУГА»**

ПРИКАЗ

«15» 11 2023 г.

№ 99-04

Об организации питания
детей и сотрудников

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в **2023-2024** учебном году организовать питание в МБДОУ д/с № 482 ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Продукты питания завозят фирмы, имеющие договор. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, должны иметь санитарно – эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяют заместитель заведующего, кладовщик.
2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования», введенные в действие в 2003 г. и утвержденными Роспотребнадзором. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.
3. Возложить ответственность за организацию питания на кладовщика Демакову М.С.
 - контроль за сырой и готовой продукцией, снятие пробы с запись в журнале;
 - контроль за правильность отбора и хранения суточных проб.
4. Выписывать калькулятору Чирковой А.В., меню - требование согласно 10 дневного меню утвержденного заведующим ДОУ меню с учетом денежных и натуральных норм, делать разноску в журнале натуральных норм. При отсутствии, каких-либо продуктов, проводить замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания. **СВОЕВРЕМЕННО УТВЕРЖДАЮТ ЕГО У ЗАВЕДУЮЩЕГО УЧРЕЖДЕНИЯ.**
5. Повара в целях профилактики гиповитаминозов проводят искусственную витаминизацию холодных напитков (компот и др.) аскорбиновой кислотой. После его охлаждения до температуры не выше 15 градусов (перед реализацией). Выдача готовой продукции разрешается только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню – раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче **ТОЛЬКО** после устранения выявленных кулинарных недостатков. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов в котел производить по утвержденному графику:
8.30-мясо, куры в 1блюдо;
9.30- мясо, куры – во 2 блюдо
продукты для запуска:
7.30-масло в кашу, сахар для завтрака

9.00-тесто для выпечки

10-11.00-продукты в 1 блюдо (овощи, крупы)

11.30 - масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо

13.00-продукты для полдника

15.00-продукты для ужина

Поварам производить закладку в котел в присутствии членов бракеражной комиссии (дежурный администратор, дежурный воспитатель).

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

-завтрак 8.15-8.30

- обед 11.40-12.20

- полдник 15.00

- ужин 17.25-17.50

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- инструкции по разведению дезрастворов;
- инструкцию по обработке котлов и посуды;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- суточную пробу за 2 суток (48 час.);
- вымеренную посуду с указанием назначения и объема блюд.

8. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи, в том числе и мобильные телефоны.

9. Младшие воспитатели получают по графику готовую продукцию на кухне, выдают детям согласно весу порции, обозначенные в меню - раскладке, выносят отходы после каждого кормления детей. Моют посуду по инструкции с применением моющих и дезинфицирующих средств.

7. Воспитатели обучают детей культуре приема пищи. Учат сервировать стол, пользоваться столовыми приборами. Докармливают детей, рассказывая о пользе каждого блюда. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивают ежедневное меню за время его пребывания в ДОУ.

8. Ответственность по организации питания для детей каждой группы несут - воспитатель, младший воспитатель.

8 Утвердить график приема пищи (по возрастной группе):

-завтрак 8.30 - 9.00

-обед 11.50 - 13.00

-полдник 15.00 - 15.30

-ужин 17.30 - 18.20

9. Ответственным за питание заместителю заведующего Тома А.В., Кладовщику Демаковой М.С., калькулятору Чирковой А.В.

9.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

9.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд
- норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей
- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи кладовщика, заместителя заведующего, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующего.

9.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

9.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00

10. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, заместителю заведующего, кладовщику:

10.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

10.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несут ответственность заместитель заведующего Тома А.В., кладовщик Демакова М.С.

10.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ д/с № 482 и поставщика в лице экспедитора.

10.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Демакова М.С. (материально-ответственное лицо).

10.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

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

- бухгалтер Туревич О.В., воспитатель Шевелева О.Н., воспитатель Есина О.А.

Комиссии ежеквартально проводить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность заведующего.

12. Кладовщику Демакова М.С., ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером Туревич О.В.

13. Питание сотрудников осуществляется (на основании заявления) один раз (обедом) из общего с детьми котла (без права выноса). При желании воспитатели могут обедать вместе с детьми или отдельно. Остальной обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва. Сотрудники оплачивают сырьевой набор продуктов по себестоимости. Сотрудник зачисляется на получение питания согласно табелю (ответственные за ведение табеля старший воспитатель Ребус О.Г.). Окончательный расчет за фактическую стоимость питания производится по итогам месяца. Деньги за питание сотрудников учитываются бухгалтером и зачисляются в реестр системы город. Всем сотрудникам решивших питаться в учреждении, включать в меню 1 и 2 блюдо (по норме детского меню)

Заведующий

Т.Г.Тебякина