

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Июльский детский сад»
Воткинского района Удмуртской республики
ПРИКАЗ**

02.09.2024

№ 81 о/д

с. Июльское

**Об организации питания воспитанников и сотрудников
на 2024-2025 учебный год**

В целях обеспечения выполнения требований санитарного законодательства по организации питания в ДОУ, осуществления контроля за организацией питания, повышения личной ответственности работников пищеблока,
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за организацию питания воспитанников и сотрудников МБДОУ «Июльский детский сад» на 2024-2025 учебный год на шеф-повара Т.В.Ложкину, кладовщика Л.И.Телегину.
2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с утвержденным «Примерным 2-х недельным циклическим меню» с использованием технологических карт.
3. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:
Группы «Лучики», «Солнышко», «Гномики», «Затейники», «Почемучки», «Капельки», «Звездочки», «Радуга», «Волшебники».
Завтрак 8.00, 8.03, 8.05, 8.08, 8.10, 8.15., 8,20
Второй завтрак 10.00
Обед 11.00, 11.05, 11.30, 11.35, 11.50, 11.55, 12.00
Полдник 14.50, 14.55, 15.00, 15.05, 15.08, 15.10
4. Возложить обязанности по составлению меню-требований для организации питания воспитанников и сотрудников МБДОУ «Июльский детский сад» на 2024- 2025 учебный год на шеф-повара Т.В.Ложкину
5. Т.В.Ложкиной:
 - 5.1. Составлять 2 меню – требования для детей раннего (1- 3 лет) и дошкольного (4-7 лет) возраста.
 - 5.2. Составлять меню – требование и предоставлять для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 5.3. При составлении меню учитывать следующие требования:
 - Определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд.
 - Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей.
 - При отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка.
 - Дописывать название рыбы, жирность в % молока и масла сливочного. • Указывать общую стоимость дня на всех детей, сотрудников и стоимость питания в день на одного ребенка и одного сотрудника.
 - Не допускается использовать в меню-требовании исправления и зачеркивания.
 - 5.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 часов.
6. Т.В.Ложкиной .- шеф-повару:
 - 6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.
 - 6.2. Производить отбор суточных проб, обеспечивать хранение суточных проб 48 часов.
 - 6.3. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы.

- 6.4. Следить за санитарным состоянием пищеблока.
- 7.Л.И.Телегина -кладовщик:
- 7.1. Своевременно производить заказ продуктов от поставщиков согласно утвержденному 10-дневному меню.
- 7.2. Следить за бесперебойной работой холодильного оборудования, вести «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании».
- 7.3. Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с ведущим бухгалтером учреждения.
- 7.4. Постоянно вести «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок».
- 7.5. Вести накопительную ведомость для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка в месяц.
8. Получение продуктов в кладовую производит материально – ответственное лицо кладовщик Л.И.Телегина
9. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, наличие сопроводительной документации и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов несёт ответственность кладовщик Л.И.Телегина
Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями поставляющей организации и заведующим.
10. Помощникам воспитателя:
- 10.1. Выполнять требования санитарного содержания буфетной и требования правил мытья посуды в соответствии с инструкцией.
- 10.2. Производить получение на пищеблоке и выдачу пищи детям только в специальной одежде.
- 10.3. Соблюдать температурный режим готовых блюд в момент раздачи детям.
11. Ответственность за организацию питания детей в группе несут воспитатель и помощник воспитателя.
12. Назначить ответственным за ведение табеля и ведомости питания сотрудников кладовщика Л.И.Телегину. Для сотрудников, питающихся в учреждении, включать в меню первое блюдо, хлеб и чай (по норме детского меню).
13. В пищеблоке необходимо иметь:
- 10-дневное меню - требование;
 - технологические карты по приготовлению блюд;
 - медицинскую аптечку;
 - график выдачи готовых блюд в группы;
 - суточные пробы за 3 суток.
- Ответственный шеф-повар –Т.В.Ложкина
14. Работникам пищеблока запрещается на рабочем месте: переодеваться, хранить личные вещи, носить кольца, серьги и другие украшения.
15. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий

Г.Г.Вахрушева