

## ПРИКАЗ

« 31 » августа 2022г.

№ 78/16

### **Об организации питания воспитанников детских садов «Сказка» и «Теремок» в 2021-2022 учебном году**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», положением об организации питания воспитанников, 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 2021/2022 учебном году производственного контроля по данному вопросу,

#### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить примерные десятидневные рационы питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 2,2 до 3 лет и от 3 до 7 лет на осенне-зимний период, посещающих детских садов «Сказка» и «Теремок» с 12 часовым режимом функционирования;

2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 2,2 до 3 лет и от 3 до 7 лет в детских садах «Сказка» и «Теремок», реализующего образовательную программу дошкольного образования с 12 часовым пребыванием детей в ДООУ;

2.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего и в соответствии с Методическими указаниями;

3. Возложить ответственность за организацию питания на завхоза — Танайлову С.А.;

4. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в

группы: Завтрак — 08.05 — 08.30;

Второй завтрак — 09.45 - 10.00

Обед — 11.30 — 12. 0;

Уплотненный полдник — 15.10 — 15.30;

5. Ответственному за организацию питания детей, Танайловой С.А..

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;

– при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;

— проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

— указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи кладовщика, повара.

5.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, Сказанного в меню-требовании;

5.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов;

6. Завхозу Танайловой С.А., отвечающей 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 завхоз Танайлова С.А.;

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

6.4. Получение продуктов в кладовую производит завхоз Танайлова С.А., являющаяся материально-ответственное лицо.

6.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Мохначева А.В. 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 (повар);

6.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медицинскую сестру;

6.8. Повару Иваняковой Л.Н. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику;

6.9. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц закладку;

6.10. 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 повара Иванякову Л.Н.;

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

—Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку;

8. Завхозу Танайловой С.А., ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с ответственным бухгалтером.

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 ДОО;

