

624021, Свердловская область, г.Сысерть, ул.Р.Люксембург 23
ИНН 6652012377 КПП 668501001 ОГРН 1026602176886 т.8(34374) 7-97-86

Приказ № 79- _ОД

**«Об организации питания детей
и работников в 2023-2024 учебном году. »**

от 30.08.2023г.

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», статьями 60.2 и 151 трудового кодекса РФ, 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

Приказываю:

- 1.Организовать питание детей в соответствии с примерным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих МАДОУ №14 с 10- часовым. пребыванием воспитанников
- 2.Возложить ответственность за организацию питания в МАДОУ №14 на заведующую.
- 3.Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей МАДОУ №14
- 4.Утвердить план-график контроля организации питания детей на 2023 -2024 учебном год.
- 5.Ответственному за питание, составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- в конце меню ставить подписи кладовщика одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующей.

6.Возврат и дополнение продуктов в меню требование оформлять не позднее 09.00 часов.

7. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

8.Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции (все готовые блюда) в установленном порядке и за ее хранение медицинского работника Плотникову Е.А. (в отсутствие медицинского работника возложить обязанности на шефповара Дегтяреву И.Н., а в отсутствие шефповара на повара Косилову А.С.) Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, и т.д. оставляют поштучно целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 +6°С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

9. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несёт ответственность кладовщик Лаврова О.А..

10.Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МАДОУ №14 и поставщиком.

11.Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Лаврова Ольга Анатольевна . материально ответственное лицо.

12.При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Лаврова Ольга Анатольевна. проводит визуальную оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок».

13.Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок повару производить в соответствии с утвержденным заведующим меню требованием не позднее 15⁰⁰ часов предшествующего дня, указанного в меню требовании.

14.В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы в составе трех человек. Запись о проведенном контроле производить в «Журнале контроля закладки продуктов», который храниться на пищеблоке. Ответственность за его ведение возложить на председателя комиссии.

15.Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении :

повару косиловой А.С., шефповару - Дегтяревой И.Н., кладовщику- Лавровой О.А. необходимо:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции»;
- производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии;
- работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

17. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу в течение не менее 48 часов ;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

18. Кладовщику ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ «Централизованная бухгалтерия» обслуживающая учреждения подведомственных УО»

19. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели возрастных групп.

20. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков:

Заведующая: _____

Сарафанова Л.П.



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 42050279359779253213008452138721925187139459994

Владелец Сарафанова Людмила Петровна

Действителен с 28.02.2025 по 28.02.2026