

ПРИКАЗ

от 01.09.2018г.

Минераловодский район

№ 349

«Об организации питания детей в МКДОУ детский сад № 10»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления производственного контроля по данному вопросу в 2022-2023 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Внедрить в работу методические рекомендации по организации питания детей в муниципальных казенных и бюджетных дошкольных образовательных учреждениях Минераловодского городского округа, утвержденные Постановлением администрации Минераловодского городского округа.
2. Организовать питание детей в соответствии с «Примерным 10-ти дневным циклическим меню для детских дошкольных учреждений Минераловодского городского округа с дневным пребыванием детей 10,5ч»
 - 2.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующей детским садом.
3. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Гладкову Алёну Михайловну.
4. Ответственному за организацию питания детей Гладковой Алёне Михайловне:
 - 4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 4.2. 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;
 - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
 - ставить подписи медицинской сестры, кладовщика, шеф-повара, принимающих продукты из кладовой;
 - 4.3. Предоставлять меню-требование для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требовании оформлять не позднее 9.00 часов.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – шеф-повару, поварам, кладовщику:

- 5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.
- 5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность кладовщик Сафиуллина Оксана Ивановна.
- 5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ (старшая медсестра, шеф-повар) и поставщика.
- 5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Сафиуллина О.И. (материально ответственное лицо).
- 5.5. Выдачу продуктов на пищеблок кладовщик из продуктовой кладовой на пищеблок (шеф-повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (шеф-повар).
- 5.6. Шеф-повару Мусралиевой Маржан Магоматовне строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов.
- 5.7. Возложить персональную ответственность за ежедневный сбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течении 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2....+6°C на шеф-повара Мусралиеву М.М.
6. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

Группы	Завтрак	Обед	Полдник
1-е младшие №1, №3	8-00	11-40	15-00
2-е младшие группы №6	8-05	11-50	15-05
Средние группы №4, №11	8-10	12-00	15-10
Старшие группы №8, №9.	8-15	12-10	15-15
Подготовительные №2, №7; №10	8-20	12-20	15-20

7. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.
8. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.
9. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на медицинскую сестру Гладкову Алёну Михайловну.



Заведующая Ж.Б. Ломачинская

С приказом ознакомлены:

Шеф-повар *Мусралиева* М.М. Мусралиева

Кладовщик *Сафиуллина* О.И. Сафиуллина

Медицинская сестра *Гладкова* А.М. Гладкова