

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
Центр развития ребёнка –
детский сад №17**

ПРИКАЗ

от 10 января 2022 год.

№ 4-ОСН.

**«Об организации питания
воспитанников на 2022 год»**

На основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 01.01.2021 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 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 в 2022 году производственного контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в образовательном учреждении в соответствии с («Примерными 10дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в муниципальных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 10, 5 часовым пребыванием детей»).
2. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего образовательного учреждения и в соответствии с Методическими указаниями.
3. Возложить ответственность за организацию питания на :
 - Сосновскую Е.Ю.- медицинскую сестру;
 - Тельнову М.В.- медицинскую сестру по оздоровлению;
 - Аванесян М.С.- кладовщика;
4. Утвердить график приема пищи:
 - завтрак (по возрастной группе) 8.30-9.00;
 - второй завтрак 9.30- 10.00;

-обед 11.30 - 12.40;

-полдник 15-00 - 15-15;

5. Утвердить Алгоритм организации контроля над питанием.

6. Назначить ответственной за работу по программе по питанию - ДМ СОФТ – Аванесян М.С.

6. Аванесян М.С.- вести строгий расчет муниципального контракта по меню и сезонам, формировать заказы для поставщика, составляя меню требование после согласование с медицинской сестрой:

Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню требования:

При составлении меню-требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, предоставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

- указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подпись за кладовщика, брать подпись у одного из поваров при выдаче продуктов из кладовой.

- представлять меню-требование для утверждения заведующему образовательного учреждения накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

- возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам. кладовщику разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню требованию.

Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню требованию.

За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность - Аванесян М.С. — кладовщик образовательного учреждения.

Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ОУ (медсестра, дежурный администратор, повар) и поставщика, в лице экспедитора.

Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Аванесян М.С. — материально-ответственное лицо.

При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья, кладовщик проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

5.3.Выдачу продуктов (кладовщиком) из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим ОУ меню требованием, под роспись (повара).

5.4 Поварам: Озерининой О.В., Истоминой Т.Н. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику,

Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

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 поваров по смене.

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

Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой .

Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с назначенным бухгалтером .

Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы.

Работникам пищеблока запрещается находиться без спец.одежды на рабочем месте и хранить личные вещи непосредственно в помещении по приготовлению пищи.

Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

12.Общий контроль над организацией питания оставляю за собой.



С приказом ознакомлены:

11.04.2021г.

Н.Е.Дьякова

М.С.Аванесян

| | |
|--------------|----------------|
| 11.01.22 | Т.Н.Истомина |
| 11.01.2022г. | О.В.Озерина |
| 11.01.22 | Е.Ю.Сосновская |
| 11.01.2022г. | М.В.Тельнова |

от 12 января 2022 год

№ 4-004

36 организация питания
детских учреждений на 2022 год

На основании СанПиН 2.3/2.1.3590-20 от 01-01-2021 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, организациям питания и общепиту, отдыха и оздоровления детей и молодежи, с целью организации качественного рационального питания детей, строгого соблюдения санитарно-гигиенических требований в соответствии с санитарно-эпидемиологической картой, а также в рамках осуществления государственного контроля по данному вопросу

Исп.Авдеева Т.И.
- делопроизводитель
1-ый экз. в дело

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в образовательном учреждении в соответствии с (с примерными 10дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в муниципальных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 10, 3 часами пребывания детей).
2. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего образовательного учреждения и в соответствии с Методическими указаниями.
3. Возложить ответственность за организацию питания на:
 - Сосновскую Е.Ю. - материальную ответственную;
 - Тельнову М.В. - материальную ответственную по оздоровлению;
 - Анастасию М.С. - кладовщика;
4. Утвердить график приема пищи:
 - завтрак (по возрастной группе) 8.30-9.00;
 - второй завтрак - 9.30-10.00;