

Приказ № 68-ОД

**«Об организации питания детей  
и работников в 2021-2022 учебном году. »**

от 31.08.2021г.

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 2021-2022 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 2021 -2022 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 шефповара Еремину Н.В., а в отсутствие шефповара на повара Дегтяреву И.Н., 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 О.А. материально ответственное лицо.

12. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Лаврова О.А. 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 15<sup>00</sup> часов предшествующего дня, указанного в меню требования.

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 :  
шеф - повару Ерёминой Н.В., поварам - 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.

21. Ежедневно вывешивать меню у окна раздачи пищеблока (шеф повар Ерёмкина Н.В. ответственный), в приёмных комнатах каждой возрастной группы (ответственный воспитатель данной группы).

22. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующая: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_Сарафанова Л.П.

С приказом ознакомлены: \_\_\_\_\_

31.08.2021

\_\_\_\_\_  
Лаврова О.А.

31.08.2021

\_\_\_\_\_  
Дегтярева И.Н.

31.08.2021

\_\_\_\_\_  
Ерёмина Н.В.

