



## П Р И К А З

09.2024

г. Ижевск

№ \_\_\_\_\_

Об организации питания детей в 2024 году

### П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Организовать в МБДОУ № 214 в 2023 году 4-х разовое питание воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) в соответствии с примерным сезонным 10-ти дневным меню, с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях и рекомендуемым среднесуточным нормам питания.

2. Назначить ответственным за организацию питания в МБДОУ № 214 калькулятора Шмакову Е.П. и вменить ей следующие обязанности:

2.1. контроль качества приготовления пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов;

2.2. контроль организации питания детей на группах;

2.3. контроль работы пищеблока (санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи);

2.4. контроль качества продуктов питания, поступающих в МБДОУ №214, за правильным хранением и соблюдением сроков их реализации;

2.5. систематический расчет химического состава и калорийности пищевого рациона;

2.6. ведение документации согласно нормам действующего законодательства (Гигиенический журнал, Ведомость контроля за рационом питания, т.д.);

2.7. ежедневное составление меню-требования на основании примерного сезонного 10-и дневного меню с учетом рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов, среднесуточных норм питания, примерных возрастных объемов порций и суммарных объемов блюд;

2.8. составление меню-требования накануне предшествующего дня, указанного в меню;

2.9. представление меню-требования для утверждения заведующему МБДОУ №214 накануне предшествующего дня;

2.10. внесение изменений в рацион питания воспитанников на основании приказа заведующего МБДОУ № 214;

2.11. анализ исполнения норм питания, подсчет количества пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и калорийность рациона (среднее за месяц на одного ребенка в день).

3. Завхозу Хуснутдиновой Г.Г.:

3.1. своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников;

3.2. систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока по назначению;

3.3. осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо –и- тепло снабжения);

3.4. организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

4. Кладовщика Ложкиной А.С.. назначить ответственной за:

4.1. своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, безопасность и ассортимент продуктов питания;

4.2. качественный контроль поступающих продуктов питания в соответствии с установленными требованиями и спецификацией к договору на поставку продуктов питания;

4.3. оформление акта при обнаружении некачественных продуктов или их недостатки, который подписывается членами Бракеражной комиссии и представителями поставщика в лице экспедитора;

4.4. соблюдение требований действующего законодательства за хранением продуктов в условиях склада (оборудование, правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей);

4.5. своевременный заказ продуктов согласно утвержденному 10-дневному меню;

4.6. выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим МБДОУ № 214 меню не позднее 16.30 предшествующего дня, указанного в меню, (выдачу продуктов на понедельник производить в пятницу);

4.7. своевременную замену информации на стендах «МЕНЮ», в меню, размещаемых на стендах;

4.8. ежемесячную выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

5. Работникам пищеблока Мельниковой О.Н., шеф-повару.:

5.1. работать только по утвержденному заведующим МБДОУ № 214 меню;

5.2. строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;

5.3. производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов Бракеражной комиссии;

5.4. выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами Бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в Бракерском журнале согласно графику выдачи пищи на группы;

5.5. выставлять контрольное блюдо на раздачу;

5.6. строго соблюдать График смены питьевой воды на пищеблоке;

5.7. раздеваться в специально отведенном месте;

5.8. помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;

5.9. не допускать вход посторонних лиц на пищеблок.

6. Воспитатели групп несут ответственность за организацию питания в группе:

6.1. соблюдение режима питания;

6.2. соблюдение сервировки столов для приема пищи (хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);

6.3. использование индивидуального похода к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;

6.4. ежедневное ведение табеля присутствующих детей;

6.5. обязательное присутствие во время приема пищи детьми (не оставлять без присмотра взрослых).

7. Помощники воспитателей несут ответственность за организацию питания в группе:

7.1. строгое выполнение графика получения готовых блюд на пищеблоке;

7.2. раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;

7.3. соблюдение температурного режима раздаваемой детям пищи;

7.4. своевременной раздачи детям второго блюда;

7.5. соблюдение соответствия порционных блюд при раздаче каждому ребенку;

7.6. получение пищи с пищеблока в специально промаркированные емкости и в специальной одежде;

7.7. соблюдение питьевого режима в группах и Графика смены питьевой воды.

8. Трефиловой Е.И., старшему воспитателю:

8.1. своевременно осуществлять педагогический контроль за организацией питания в группах;

8.2. включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей.

9. С целью соблюдения производственного контроля за рационом питания детей, обеспечения безопасности и качества питания детей, контроля закладки основных продуктов питания в котел и предупреждения нарушений технологий пищи, для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции создать Бракеражную комиссию в составе:

Председатель: Богданова Н.И., заведующий МБДОУ № 214.

Члены комиссии: Шмакова Е.П., калькулятор

Иванова С.В., воспитатель,

Титенева Н.Е., воспитатель,

Хуснутдинова Г.Г., завхоз.

10. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

О.Н. Новикова