

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 24 «КОЛОСОК»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД – КУРОРТ ГЕЛЕНДЖИК**

ПРИКАЗ

от 11 января 2021 г.

№ 14

Об организации питания детей в детском саду

В целях 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 2021 году производственного контроля по данному вопросу, п р и к а з ы в а ю:

1. Возложить ответственность за организацию питания детей на старшего заведующего Муширову Ларису Владимировну.

2. Заведующему:

2.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

2.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с нормами СанПиН, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
- при отсутствии наименования продукта в бланке требования дописывать его в конце списка;

2.3. представлять меню-требование для подписи заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;

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

2.5. Составить и представить на утверждение заведующему технологические карты в печатном виде.

2.6. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное учреждение с 10-часовым режимом функционирования. Изменения в меню вносятся только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими рекомендациями.

2.7. Контролировать процесс закладки продуктов, технологию приготовления пищи, выдачу готовой пищи, выход блюд, соответствующий меню-раскладке, график выдачи пищи.

2.8. Снимать пробы готовой продукции, регулярно вести соответствующие записи качества приготовления пищи в бракеражном журнале готовых блюд.

2.9. Контролировать соблюдение санитарных правил при приготовлении пищи.

3.0. Ежедневно отбирать суточные пробы готово продукции в установленном порядке и оставлять на хранение в течение 48 часов в специальном холодильнике при температуре +2...6 °С.

4. Утвердить четырехразовое питание.

5. Утвердить график приема пищи:

-завтрак-8.20-8.50

-II завтрак-10.00

-обед-12.10-12.50

-полдник-15.30-16.00.

6. Воспитателям (Белая, Антохина):

6.1. Формировать у детей культурно-гигиенические навыки умывания, мытья рук, навыки самообслуживания перед приемом пищи.

6.2. Соблюдать сервировку стола (салфетки, блюдца под чашки, хлебницы, столовые приборы).

6.3. Давать рекомендации для родителей по питанию детей вечером в домашних условиях с учетом разнообразия, объема, калорийности детских блюд.

6.4. Во время приема пищи не отвлекаться на посторонние разговоры, формировать у детей навык культуры приема пищи, учить детей есть аккуратно, тщательно пережевывать пищу, создавать благоприятный психологический микроклимат во время приема пищи.

7. Возложить ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых у поставщиков продуктов на повара Данилову Марину Анатольевну.

8. Повару Даниловой марине Анатольевне:

8.1. Разрешается работать только по утвержденному меню и правильно оформленному меню-требованию.

8.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

9. Ответственность за порядок на пищеблоке и продуктовой складе несет повар Данилова Марина Анатольевна.

10. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителем МБДОУ и поставщика в лице экспедитора.

8. Ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада продуктов оставляю за собой.

9. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Л. В. Муширова

Данилова М. А.

Ковалева И. А.

Белая Г. Т.

Антохина Н. А.

