

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
"Детский сад "Росинка" города Ядрина Чувашской Республики**

Приказ

01.09.2022

№ 40

**«Об организации питания детей
в детском саду»**

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения».

2. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении - поварам, заместителю заведующего по АХЧ:

2.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

2.2. За своевременность доставки, точность веса, количество, качество и ассортимент продуктов несёт кладовщик.

2.3. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

2.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 09.00 часов.

3. Поварам Журавлевой Екатерине Геннадьевне и Михайловой Анне Геннадьевне, необходимо:

3.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

3.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

3.3. Поварам производить раздачу пищи в группы строго в средствах защиты органов дыхания, в перчатках.

3.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

3.5. Строго три раза в день мерить температуру всем работникам пищеблока с занесением данных измерения в журнал.

4. 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;

- контрольную норму готовых блюд (ясли и сад отдельно);

- Суточную пробу, которая отбирается в объеме в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13: 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, колбаса, бутерброды 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.

Ответственный за пробы – повар Журавлева Екатерина Геннадьевна.

5. Ответственность работу пищеблока, за правильную организацию питания, за соблюдение норм СанПин несет повар Михайлова Анна Геннадьевна
- 5.1 Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели, за норму выдачи детям - помощники воспитателя.
- 5.2. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.
6. Бухгалтеру взимать плату за питание сотрудников в размере 40,00 руб. с человека (обед) в день (калькуляция прилагается)
- 6.1. Ответственность за ведение табеля питания сотрудников возлагается на повара Михайлову Анну Геннадьевну.
- 6.2. Табель питания сотрудников сдавать в бухгалтерию не позднее 2 –го числа каждого последующего месяца.
7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.О.Заведующего МАДОУ «Детский сад «Росинка» г. Ядрина



/Е.А.Соловьева