

**МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ОКРУГ ТАЗОВСКИЙ РАЙОН
ЯМАЛО-НЕНЕЦКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА**
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Северяночка»

ПРИКАЗ

с.Гыда

31.08.2022 г.

№ 92 о.д

«Об организации питания»

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, в целях организации питания воспитанников и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022-2023 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить 10-ти дневное меню на 2022-2023 учебный год.
2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с 10-ти дневным меню. Изменения в меню вносятся только с разрешения заведующей детского сада.
3. Утвердить график приема пищи:
 - Завтрак – 8.30 – 9.00;
 - Соки, фрукты, йогурт – 10.30;
 - обед – 12.00 – 13.00;
 - полдник – 15.30 – 16.00;
 - ужин – 18.00 – 18.30.
4. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру детского сада Шершневу И.В. за:
 - 4.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания ;
 - 4.2 Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.3. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка;
 - меню должно подписываться медсестрой Шершневой И.В., кладовщиком Польговым А.Г. , поваром: Логвиненко И.Ю., заведующей Матвиенко Н.А..
 - 4.4. Представлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.5. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.

- 4.6. еженедельное вывешивание в уголке для родителей меню, выставление на сайте учреждения ;
- 4.7. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
- 4.8. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- 4.9. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- 4.10. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- 4.11. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- 4.12. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- 4.13. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- 4.14. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
- 4.15. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
- 4.16. контроль закладки в котел продуктов питания.

5. Возложить ответственность на кладовщика Польшова А.Г. за:

- 5.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования;
- 5.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- 5.3. работу с поставщиками продуктов.
- 5.4. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада Гыданского потребобщества продуктов несет ответственность кладовщик Польшов А.Г.
- 5.5. Обнаруженные некачественные продукты оформляются актом, который подписывается представителями детского сада и подлежат возврату на склад Гыданского потребобщества.
- 5.6. За качественное хранение продуктов в кладовой несет ответственность кладовщик Польшов А.Г.
- 5.7. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующей меню.
- 5.8. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов.

6. Возложить ответственность на повара Логвиненко И.Ю. за:

- 6.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 6.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- 6.3. совместное с медсестрой составление разнообразного меню;
- 6.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 6.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
- 6.6. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:
 - Завтрак – 8.30 – 9.00;

Салиндер К.А. *К.А. Салиндер*
Евай Э. *Евай Э.*
Гайдук Е.М. *Е.М. Гайдук*
Вэнго А.Л. *А.Л. Вэнго*