

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад общеразвивающего вида №44 «Грибочек»  
муниципального образования городской округ Симферополь Республики  
Крым**

**ПРИКАЗ**

11 сентября 2023г.

№123

**Об организации питания  
в МБДОУ №44 «Грибочек»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в дошкольном учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, а также в рамках осуществления производственного контроля по данному вопросу

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Обеспечить организацию питания детей льготных категорий в соответствии с Постановлением администрации города Симферополя.
3. Возложить ответственность на медицинскую сестру за:
  - разработку десятидневного меню в соответствии с правилами и нормами СанПиН, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
  - ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;
  - составление ежедневного меню-раскладки установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
  - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
  - контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
  - контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
  - снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
  - ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение в холодильнике при  $t = +2\text{--}+6^{\circ}\text{C}$ ;
  - ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной ведомости;
  - ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

4. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

5. Создать приемочную комиссию в составе:

Председатель комиссии: Пономаренко М.А. – кладовщик

Члены комиссии: медицинская сестра

Кошелева О.А. – шеф-повар

6. Приемочной комиссии:

- принимать продукты питания и продовольственного сырья при наличии сопроводительных документов, которые подтверждают их происхождение, безопасность и качество – сорт, категорию, дату изготовления, сроки реализации, условия хранения;

- составлять акт возврата продуктов в трех экземплярах в день принятия продукта, если продукт недоброкачественный или имеет большой (сверх стандартного) процент отходов;

- составлять акт принятия продуктов в 2-х экземплярах, если обнаружен недостаток или избыток одного из видов продуктов (акт составляется в тот же день, когда был обнаружен недостаток или избыток);

- составлять акт в случае порчи продуктов в кладовых ДОУ.

7. Возложить ответственность на кладовщика Пономаренко М.А. за:

- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

- работу с поставщиками продуктов;

- работу по программе «Меркурий»

8. Кладовщику Пономаренко М.А. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ «ЦЦООО»

9. Возложить ответственность на шеф-повара Кошелеву О.А. за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

- закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку;

- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов в соответствии с требованиями СанПиН;

- совместное с кладовщиком и медсестрой составление разнообразного меню;

- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ №44 \_\_\_\_\_ Л.Н. Шевякова

С приказом ознакомлены:

\_\_\_\_\_ О.А. Кошелева

\_\_\_\_\_ М.А. Пономаренко