

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА №24 «ЗОЛОТАЯ
РЫБКА»

Приказ

30.08.2024

199

Об организации питания
в МБДОУ детский сад №24
на 2024-2025 учебный год.

В целях обеспечения полноценного, сбалансированного питания в учреждении, опираясь на нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность организации питания в учреждении

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Ответственность за организацию рационального питания, проведение производственного контроля по основным гигиеническим показателям качества сырья и готовых блюд, контроль за работой всех служб по вопросам питания, использованием ассигнований на питание, оставляю за собой.

2. Баранковой Е.Н. – шеф-повару поручить:

- разработку десятидневного перспективного меню, составленного на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания, согласованное с Центром государственного санитарно-эпидемиологического надзора в г.Ессентуки;
- разработку ТТК и ТК на основе рецептурного справочника с указанием № рецептуры и технологии изготовления;
- проведение итогового анализа выполнения норм продуктов питания по накопительной ведомости расхода продуктов;
- ежедневный осмотр работников пищеблока, ведение журнала здоровья;
- проведение бракеража готовой продукции с записью в журнале по контролю за доброкачественностью готовых блюд;
- проведение С-витаминизации готовой продукции;
- вывешивание однодневного меню для педагогов и родителей, подписанного руководителем учреждения с указанием даты, выхода каждого блюда и стоимости;
- ведение журнала бракеража скоропортящихся продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок.

Возложить контроль за:

- соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей путем подсчета химического состава и калорийности;
- санитарным состоянием пищеблока, заключающемся в ежедневной проверке качества уборки, соблюдение правил мытья посуды, использованием соответствующих моющих средств;
- соблюдением сроков прохождения медосмотра работниками пищеблока;

- организацией питания в группах с целью соблюдения режима питания, доведения пищи до детей;
- качеством получаемой продукции, условиями хранения и сроками реализации;
- соблюдением необходимых условий для хранения продуктов (обеспечение изолированного содержания продуктов, исправность термометра, соответствие холодильных камер норме);
- в связи с проведением дополнительных сан. эпид. мероприятий и на период подъема заболеваний кишечными инфекциями молоко, поступающее в пакетах, перед отпуском подлежит кипячению в посуде предназначенной только для этой цели. Потери при кипячении молока составляют 5%.

3. Лиховой Н.Н. – кладовщику, поручить:

- предоставление на месяц и неделю требований-заявок на необходимые продукты.

Возложить контроль за:

- соответствием заявки утвержденному набору продуктов, наличием и правильностью оформления предоставляемых документов, соответствия их требованиям государственных стандартов, наличие качественных удостоверений, ряда лабораторных данных на каждую партию привозимой продукции;
- сроками хранения и своевременному использованию скоропортящихся продуктов;
- условиями хранения, поддержание нужной температуры на складе, обеспечение изолированного содержания продуктов;
- разнообразием ассортимента овощей, наличием достаточного количества соков и фруктов.

4. Шеф-повару поручить:

- отбор и хранение суточной пробы в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов в течение 48 часов.

Возложить ответственность за:

- выход блюд, соответствие количества приготовленной пищи объему и числу порций, указанных в меню раскладе;
- соблюдение правил обработки овощей и других продуктов питания;
- соблюдение санитарного режима на пищеблоке (наличие маркировочного уборочного инвентаря, достаточное количество досок, хранение в специальных металлических кассетницах, тщательная обработка посуды, применение соответствующих моющих средств, дезрастворов, их хранение);
- закладкой основных продуктов путем контрольного взвешивания;
- проведение мероприятий по профилактике пищевых отравлений.

5. Установить следующий график выдачи пищи с пищеблока:

Группы	1-я млад.	2-я млад.	Средняя	Старшие	Подготов.
Завтрак	8.00	8.05	8.15	8.25	8.30
Обед	11.45	12.00	12.10	12.25	12.40
Полдник	15.40	15.20	15.25	15.30	15.35
Ужин	17.20	17.20	17.30	17.40	17.45

6. Горячие блюда при доведении их детям должны соответствовать температуре 40-45 градусов.

7. Воспитателям возрастных групп обеспечить:

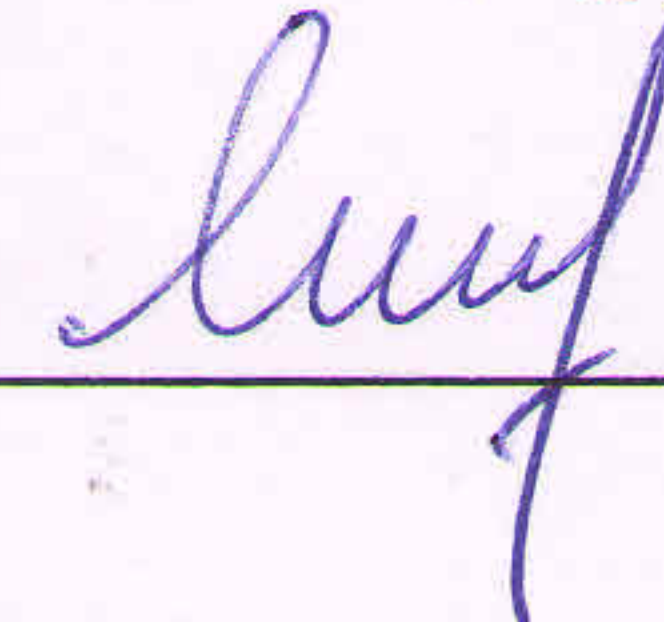
- организацию процесса кормления в детском саду (организация дежурства детей, индивидуальная переносимость пищи, эстетическое оформление места ребёнка при приеме пищи);
- доведение объёма порций, соответствующих возрастным особенностям детей, контроль за остатками пищи;
- при необходимости проверку массы блюда, взятого со стола при раздаче детям.

Заведующий



Т.И.Сулемина.

С приказом ознакомлен:



Н.Н.Лихова



Е.Н.Баранкова