

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 5 «Звоночек»**

ПРИКАЗ

« 31 » мая 2024 г.

Тамбов

№ 105/1

Об организации питания детей в летний оздоровительный период

В целях обеспечения качественного полноценного питания воспитанников МБДОУ «Детский сад №5 «Звоночек» в летний период с 03.06.2024, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием, выполнения норм и калорийности, а также осуществлении контроля по данному вопросу,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников с 03.06.2024 на летний период в соответствии с Примерным 10-дневным меню.
2. Утвердить документацию, регламентирующую деятельность сотрудников при организации питания детей:
 - график выдачи пищи с пищеблока;
 - график закладки продуктов;
 - график генеральной уборки помещений пищеблока;
 - график кварцевания помещений пищеблока;
 - график кипячения воды.
3. Возложить ответственность за организацию рационального питания на шеф-поваров Белякову Л.В., Сергееву С.А., в соответствии с должностными обязанностями.
4. Шеф-поварам Беляковой Л.В., Сергеевой С.А., кладовщикам Четвертковой Г.Н. (корпус 1), Прокудиной Н.Я (корпус 3) вносить изменения в рацион питания детей на основании приказа заведующего и других необходимых документов в следующих случаях:
 - при недопоставке продуктов питания;
 - при изменениях количества питающихся детей;
 - при форс-мажорных обстоятельствах: отключение электроэнергии, водоснабжения и т.п.Оформлять корректировку в меню=требованиях согласно таблице посещаемости, не позднее 9.00 текущего дня.
5. Выдачу пищи с пищеблока в группы и приём пищи в группах осуществлять согласно графику выдачи пищи и времени приёма пищи в режиме дня.
6. Сотрудникам, отвечающим за организацию питания в детском саду, необходимо следующее:
 - 6.1. Шеф-поварам Беляковой Л.В., Сергеевой С.А.:
 - представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - контролировать соблюдение санитарно-гигиенических правил на пищеблоке;
 - проверять качество продуктов при их поступлении, вести контроль за их хранением и реализацией;
 - контролировать правильность хранения суточных проб готовой пищи;
 - контролировать правильность закладки продуктов и выхода блюд, отпуск продуктов и блюд с пищеблока в группы строго по режиму и нормам;
 - снимать пробу с пищи перед раздачей её в группы, с отметкой результатов в журнале бракеража готовой продукции и профилактической витаминизации;
 - вести журнал бракеража готовой продукции и своевременно вносить соответствующие записи.

6.2. Кладовщикам Четвертковой Г.Н. (корпус 1), Прокудиной Н.Я (корпус 3):

- осуществлять заявку поставщику не позднее 24 часов с фиксацией соответствующей записи в журнале;
- заказ на продукты производить согласно примерному меню;
- нести ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов;
- оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается МБДОУ и поставщиком;
- производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня указанного в меню;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером;

6.3. Поварам Левшиной Г.С., Ларионовой С. Ю.:

- работать строго по примерному меню;
- готовить блюда в соответствии с технологическими картами;
- производить обработку яиц согласно СанПиН;
- производить обработку сырых и вареных продуктов на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- производить закладку продуктов в присутствии шеф- повара (заведующего, заместителя заведующего, старшего воспитателя);
- производить выдачу готовой продукции в спецодежде.

7. Старшим воспитателям Н.В.Григорьевой, В.И.Веденеевой обеспечить наличие на пищеблоке необходимой документации:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- должностных инструкций;
- инструкции по соблюдению санитарно- эпидемиологического режима;
- картотеки по технологии приготовления блюд;
- графика закладки продуктов;
- графика выдачи готовых блюд.

8. Шеф-поварам Беляковой Л.В., Сергеевой С.А., заместителю заведующего М.М.Токаревой обеспечить контроль:

- за организацией питания воспитанников в соответствии с «СанПиНом к устройству, содержанию и организации работы в ДОУ», с целью предупреждения желудочно-кишечных заболеваний, укрепления здоровья воспитанников, включения в ежедневный рацион овощных блюд, соков, блюд из свежих фруктов и ягод;
- за соблюдением питьевого режима, в том числе во время проведения прогулок;
- за выполнением натуральных и денежных норм питания;
- за заключением и выполнением договоров на поставку продуктов питания в объемах и ассортименте, предусмотренных примерным меню;
- за качеством поступающих продуктов питания.

9. Членам бракеражной комиссии осуществлять постоянный контроль за объемами порций, ассортиментом блюд меню- требования.

10. Старшим воспитателям Н.В.Григорьевой, В.И.Веденеевой подготовить по группам информационный материал для родителей по организации питания детей в летний период:

- по профилактике желудочно- кишечных заболеваний и отравлений;
- по формированию принципов здорового питания;
- рекомендации по организации питания в домашних условиях.

11. Ответственность за организацию питания детей каждой возрастной группы возложить на воспитателей, младших воспитателей, помощников воспитателей.

12. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



Л.В.Старцева