

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Улыбка» общеразвивающего вида с.Ливенка»
Красногвардейского района
Белгородской области**

ПРИКАЗ

« 02» августа 2024 г.

№ 60 -ОД

**Об организации питания
на 2024-2025 учебный год**

В целях организации полноценного и разнообразного питания, по составу продуктов полностью удовлетворяющего физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах,
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Медсестре образовательного учреждения Самойленко Т.В.:
 - питание детей осуществлять в соответствии с перспективным десятидневным меню;
 - составлять меню в присутствии заведующего, завхоза, шеф-повара с указанием количества порций и выхода блюд;
 - при отсутствии определенных продуктов пользоваться таблицей замены продуктов;
 - постоянно присутствовать при закладке основных продуктов, следить за правильной кулинарной и гигиенической обработкой продуктов, соблюдать технологию приготовления пищи;
 - вывешивать меню с указанием выхода блюд, утвержденное заведующим образовательным учреждением;
 - ежедневно снимать пробу готовых блюд и отмечать в бракеражном журнале;
 - контролировать поставку продуктов, их качество, условия доставки, соблюдение правил хранения, сроки реализации;
 - проводить витаминизацию третьего блюда;
 - контролировать выход порции и порциальность блюд при выдаче на группы и в группах детям;
 - регулярно проводить расчет химического состава и калорийности пищевого рациона детей;
 - следить за графиком получения пищи на группы помощниками воспитателей;
 - контролировать хранение продуктов, их соседство;
 - контролировать организацию питания детей (выдача, сервировка, время приема пищи, норма);
 - привлекать к закладке продуктов воспитателей, членов ПК,

родителей;

- контролировать санитарное состояние пищеблока, групп, состояние кухонной столовой посуды, её маркировку и употребление её по назначению, процессы обработки;
- не допускать на пищеблок посторонних лиц без спецодежды и разрешения администрации.

2. Шеф-повару Гимоновой С.Н.:

- принимать участие в составлении ежедневного и перспективного меню;
- контролировать качество продуктов поступающих на пищеблок;
- обеспечивать санитарно-гигиеническую обработку продуктов, поступающих на пищеблок;
- точно по весу, согласно меню, принимать продукты у завхоза;
- в строгом соответствии с раскладкой меню проводить закладку продуктов в присутствии медсестры;
- строго соблюдать технологию приготовления пищи;
- закладывать и хранить пробы в строгом соответствии с санитарными нормами, следить за санитарным состоянием банок, обработкой и маркировкой;
- просчитывать выход порций, контролировать отпуск готовой продукции по группам в соответствии с нормами;
- контролировать качество мытья посуды и обработку кухонной посуды;
- соблюдать меры по предупреждению пищевых отравлений;
- контролировать работу повара, соблюдение им должностных инструкций, инструкций по ОТ и ТБ, и правил личной гигиены;
- не допускать на пищеблок посторонних лиц без спецодежды и разрешения администрации;
- контролировать хранение и использование по назначению кухонной посуды;
- периодически прослеживать организацию питания в группах, желание детей принимать пищу.

3. Повару Карташовой Л.Н.:

- строго соблюдать технологию приготовления пищи;
- использовать чистую, маркированную посуду;
- тщательно перебирать овощи, очищать от наростов и отбраковывать непригодные в пищу;
- нарезать хлеб в соответствии с меню;
- просчитывать выход блюд;
- отпускать пищу по графику, в соответствии с нормами, при наблюдении медсестры;
- готовить банки для пробы и оставлять пробы после завтрака, обеда, полдника, ужина; соблюдать условия хранения проб, размораживать холодильник 1 раз в месяц;
- следить за состоянием своего рабочего места, соблюдать личную

гигиену.

4. Завхозу Долгополовой Н.В.:

- осуществлять контроль за своевременностью доставки пищевых продуктов, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых с базы продуктов питания;
- выдачу продуктов из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар);
- вести складской учёт за движением продуктов питания в продуктовом складе.

5. Приемочной комиссии (заведующий, завхоз, повар, медсестра, старший воспитатель)проводить анализ представленных поставщиком отчетных документов и материалов, включая товарно-транспортные документы, накладные, сертификаты соответствия, ветеринарные заключения. Обнаруженные некачественные пищевые продукты или их недостачу оформлять актом.

6.Утвердить график закладки основных продуктов питания в котел. (график к приказу прилагается).

7.Утвердить график приема пищи:

завтрак	8.30 – 9.00;
второй завтрак	10.00 – 10.20;
обед	11.50 – 12.50;
полдник	15.20 – 15.50.

8.Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

завтрак	8.05- 8.30;
второй завтрак	9.30-9.55
обед	11.25-11.50;
полдник	14.55- 15.20

9.Контроль над исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

«Детский сад «Улыбка» с.Ливенка»

С приказом ознакомлены:

А.Филипенко

Т.Самойленко

Л.Карташова

С.Гимонова

Н.Долгополова

С.Солдатова