

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 10 г. Челябинска»**
454108, г. Челябинск, ул. Челябинского рабочего, 1а
тел. 259-35-60 электронная почта ya.mdou10@yandex.ru

ПРИКАЗ

11.01.2023

№ 01/о- 19

г. Челябинск

Об организации питания детей

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2023 году производственного контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 20-дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет в муниципальных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования.
 - 1.1. Изменение в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом в соответствии с Методическими указаниями.
2. Ответственность за составление ежедневного меню-требования на основе утвержденного 20-ти дневного меню назначить главного бухгалтера Погодаеву М.В.
3. Ответственному за составление меню:
 - 3.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании на основании заявок воспитателей о количестве детей;
 - 3.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:
 - определение нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу.
 - 3.3. Утверждать меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 3.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00ч.
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении - поварам, кладовщикам:

- 4.1. Производить выдачу продуктов на пищеблок (повару) в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 4.2. Соблюдать технологию приготовления блюд, производить закладку необходимых продуктов ответственным поварам Сатониной А.Ю., Бакиной С.А (СП), Иноземцевой Т.О., Балашовой Т.Б.(осн)
 - 4.3. Производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц с записью о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится на пищеблоке.
 - 4.4. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке при температуре +2...+6°C поварам Сатониной А.Ю., Бакиной С.А (СП), Иноземцевой Т.О., Балашовой Т.Б.(осн)
 - 4.5. Возложить ответственность за своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов на кладовщиков учреждения: Мансурову Т.П., Иноземцеву А.Д..
5. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:
Основное здание:
дежурный администратор
Иноземцева Т.О. повар
Балашова Т.Б. повар
Иноземцева А.Д. кладовщик
Структурное подразделение:
дежурный администратор
Бакина С.А.повар;
Сатонина А.Ю., повар
Мансурова Т.П., кладовщик
6. Проводить сверку остатков продуктов питания кладовщикам Мансуровой Т.П. и Иноземцевой А.Д. с ведущим бухгалтером ежемесячно;
7. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ ДС № 10



С.Г.Паусова

С приказом ознакомлены: