

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Лознянский детский сад Ровеньского района Белгородской области»»**

ПРИКАЗ

02 сентября 2024года

№ 82

**Об организации питания в ДОУ
в 2024-2025 учебном году**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой в 2024-2025 учебном году, **приказываю:**

1. Организовать питание воспитанников в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.3648-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах, из расчёта нормативной стоимости питания в день на одного ребёнка в размере 103,00 рублей.

2. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего хозяйством Черкасову Валентину Владимировну .

3. заведующему хозяйством Черкасовой Валентине Владимировне:

- Составлять ежедневно меню-требования установленного образца с учётом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста, накануне предшествующего дня;

- Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

- Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

- Производить замену продуктов на равноценные по составу продукты, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.

- Ежедневно вывешивать в уголке для родителей меню с указанием выхода блюд.

- Проводить контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.

- Контролировать правильность хранения и соблюдения срока реализации продуктов.

- Производить снятие проб и отражать в бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

- Контролировать забор суточных проб готовой продукции и правильность её хранения.

- Вести ежемесячный подсчёт ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.

- Вести журнал контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

- Контролировать санитарно-эпидемиологическую безопасность питания, соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам, условиям их хранения, приготовлению и раздаче блюд.

4. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котёл продуктов питания.

- Запись о проведении контроля производить в специальном журнале, ответственность за его ведение возложить на медицинскую сестру.

5. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Черкасовой Валентине Владимировне за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащения кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами.

6. Возложить обязанности на подсобному рабочему Черкасовой А.И., за:

- За сохранность и транспортировку продуктов питания, приём их хранение и сроки реализации.

- Работу с поставщиками продуктов.

- Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания на кладовой.

7. Возложить ответственность на повара Омельченко Е.Н., за:

- Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.

- Правильное выполнение технологии приготовления первых и вторых блюд, салатов.

- Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку продуктов в блюда производить по утверждённому заведующим графику.

- Выдачу готовой пищи только после снятия пробы готовой продукции в установленном порядке и за её хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике.

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

8. Возложить ответственность на младших воспитателей за:

- Обеспечение своевременного приёма пищи детьми.

- Соблюдение санитарно-гигиенических условий приёма пищи.

- Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета.

- Организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

9. Утвердить график выдачи готовых блюд на пищеблоке:

Завтрак: 8.05-8.20

Второй завтрак: 9.35-9.50

Обед: 11.30-12.10

Полдник: 15.10-15.25

10. На пищеблоке необходимо иметь:

- Правила охраны труда и эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке).

- Медицинскую аптечку.

- Огнетушитель.

- Диэлектрические коврики около каждого прибора.

- Именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

11. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

12. Общий контроль организации питания оставляю за собой.

13. Ответственность за выполнение данного приказа возлагаю на заведующего хозяйством Черкасову В.В.

**Заведующий МБДОУ
«Лознянский детский сад Ровеньского
Района Белгородской области»**



Е.В.Ковалёва

С приказом ознакомлен(ы):

Черкасова В.В.

Черкасова А.И.

Омельченко Е.Н.

Черкасова Л.В.

Омельченко И.П.