

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**
детский сад комбинированного вида № 30
ПРИКАЗ
г. Североуральск, п. Калья

09.01.2025

№ 22

**Об организации питания
обучающихся МАДОУ № 30**

С целью организации сбалансированного рационального питания обучающихся в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществлении контроля,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Бракеражной комиссии постоянно осуществлять контроль за организацией питания обучающихся.
2. Заведующему складом, кладовщику:
 - постоянно заказывать продукты питания в соответствии с перечнем рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН.,
 - прием продуктов питания проводить только с соблюдением всех требований санитарного законодательства РФ.,
 - выдачу продуктов проводить согласно ежедневного меню- требованию на следующий день до 16:00 ч. каждого дня постоянно.,
 - строго контролировать закрытие складов в в течении рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц в складских помещениях.
3. Шеф- повару, поварам:
 - своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать их использования при малейших признаках порчи,
 - постоянно строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и технологию приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН,
 - производить закладку продуктов строго согласно меню - требованию и выданным продуктам,
 - не допускать нахождения посторонних лиц на пищеблоке,
 - не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды, средств индивидуальной защиты,
 - выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии, обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале .
 - соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе,
 - ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов, блюд, строго соблюдать срок хранения суточной пробы 48 часов, суточная проба обязательно должна иметь маркировку.
 - своевременно проходить ежегодный медицинский осмотр и санитарно-гигиеническое обучение,
 - работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте,
 - несут персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря и оборудования,
 - неукоснительно выполняют правила внутреннего распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием.
4. Организовывать питание детей в учреждении в соответствии с примерным 10-ти дневным меню для организации питания обучающихся. Изменения и корректировки в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МАДОУ № 30.

5. Возложить ответственность за организацию питания:

Корпус № 1 (ул. Октябрьская, д.19) на шеф-повара Гофман А.В., медицинскую сестру диетическую Харисову И.Ю., заведующую складом Неводничкову Т.Н.;

Корпус № 2 (пер. Больничный, д. 4а) на медицинскую сестру диетическую Харисову И.Ю., поваров Самигулину И.Н. и Колодкину И.Н., кладовщика Терехову Г.И.

6. Ответственному за питание:

6.1. Составлять ежедневное меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

6.2. При составлении ежедневного меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка.

6.3. Представлять ежедневное меню для утверждения заведующим или и.о.заведующего накануне предшествующего дня, указанного в ежедневном меню.

6.4. Возврат и добор продуктов оформляется в накладной не позднее 10:00 часов.

7. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – шеф-повару, поварам, заведующему складом, кладовщику:

7.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному ежедневному меню.

7.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несет ответственность

- 1 корпус - заведующая складом Т.Н. Неводничкова

- 2 корпус – кладовщик Г.И. Терехова

7.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МАДОУ № 30 и поставщика.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии членов бракеражной комиссии.

Запись о проведенном контроле производить в журнале закладки продуктов, который хранится на пищеблоках; ответственность за ее ведение возлагается на медицинскую сестру диетическую Харисову И.Ю.

8. Поварам необходимо:

8.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

8.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы шеф-поваром с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

8.3. Производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

8.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции,

- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток (48 часов);

- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

10. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели:

10.1. Во время приема пищи обучающимися воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания обучающихся, привитием культурно-гигиенических навыков.

11. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий
МАДОУ № 30



З.В. Вовк

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 291718813045304637327042788702896724730795857107

Владелец Вовк Зоя Валентиновна

Действителен с 10.03.2025 по 10.03.2026