**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 10 с.Октябрьское»**

**муниципального образования – Пригородный район**

**Республики Северная Осетия -Алания**

ПРИКАЗ

От «02».09.2022г. № 37

«Об организации питания

детей в 2022-2023 учебном году»

            С целью организации сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ № 10 с.Октябрьское, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022-2023 учебном году, приказываю:

1*.* Организовать питание детей в МБДОУ в соответствии с 10-дневным меню для организаций питания детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-часовым

 1.1 Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом.

*2.* Возложить ответственность за организацию питания на кладовщика Засееву Жанну Юрьевну.

*3*. Утвердить график приема пищи:

    Завтрак (по возрастной группе)    8.15 – 9.00;

    Обед                                               11.30 – 13.10;

    Полдник                                         15.20 – 16.10.

Ужин – 17.30 – 16.00

*4.* Ответственному  за организацию питания детей Засееву Жанну Юрьевну.

4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка, в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

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

- ставить подписи старшей медсестры, с функциями кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

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

4.4. Возврат и дополнение  продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9 часов 15минут текущего дня.

*5.* Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в МБДОУ – поварам, с функциями кладовщика, подсобным  рабочим:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов с поставщиков продуктов несут ответственность кладовщик Засеева Жанна Юрьевна и старшая медицинская сестра Габараева Ира Борисовна.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются **актом,** который подписывается представителями  МБДОУ (старшая медсестра, дежурный администратор, шеф-повар).

5.4 Получение продуктов в кладовую производит с функциями кладовщика Засеева Жанна Юрьевна – материально-ответственное лицо.

5.5 При получении пищевых продуктов, продовольственного с функциями кладовщика проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в **«Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок».**

5.6. Выдачу продуктов заместителю с функциями кладовщика из кладовой на пищеблок (повару) производить  в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

5.7 Шеф-повару Габачиеву Тому Цуцаевну, Тадевосян Зоя Гергиади , строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику. Контроль за технологией приготовления блюд и закладку необходимых продуктов возложить на шеф-повара Габачиеву Тому Цуцаевну.

5.8 Повару  производить закладку необходимых продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку, согласно графика:

            7.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;

            10.00 -11.00 – продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы);

            11.20 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

            13.00 – продукты для полдника.

5.9  Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2\*…+6\* С на шеф-повара Габачиеву Тому Цуцаевну.

5.10 Установить следующий порядок ежедневного  отбора суточной пробы готовой продукции (согласно п.14.24. СанПин 2.4.1.3049-13):

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °C. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

6. На основании п.14.23.  СанПин 2.4.1.3049-13 создать бракеражную комиссию в составе:

- старшая медицинская сестра Габараева И.Б.;

- шеф-повар Габачиева Т.Ц.

- кладовщик Засеева Ж.Ю,.

7. Возложить ответственность за ведение «**Журнала бракеража готовой кулинарной продукции»,** за определение органолептических свойств готовой продукции и разрешение выдачи данной продукции в группы на кладовщик Засееву Жанну Юрьевну , а в ее отсутствие  на шеф-повара Габачиеву Тому Цуцаевну.

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

Завтрак – 8.30 – 9.00

Обед – 11.30 – 12.30

Полдник – 15.15 – 15.45.

Ужин – 17.30-17.00

9*.* На  пищеблоке необходимо иметь:

         - правила охраны труда при эксплуатации электроприборов    (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- огнетушитель;

- диэлектрические коврики около каждого прибора;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 сутки;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

10*.* Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

11*.* Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и помощник - воспитателя.

12*.*  Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

