

П Р И К А З

от 09.01.2025 г.

№ 1 о/д

«Об организации питания и создании бракеражной комиссии»

С целью организации сбалансированного питания детей в МКДОУ «Детский сад г. Николаевска» в соответствии с «Примерным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет» и «Примерным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет», посещающих детское учреждение с 12 часовым режимом функционирования, в соответствии с требованиями Сан ПиН п р и к а з ы в а ю:

1. **Организовать четырехразовое питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет» и «Примерным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет».**
2. **Возложить ответственность за организацию питания на заведующего хозяйством Кравченко Ж.Е.**
3. **Утвердить график приема пищи:**
 - завтрак – с 8.30 до 9.00 часов
 - 2 завтрак с 10.00 часов
 - обед – с 11.20.до 12.20 часов
 - полдник – с 15.30 до 16.00 часов
4. **Ответственному за питание Кравченко Ж.Е.**
 - 4.1. Составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - 4.2. При составлении меню учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя нормы выхода блюд;
 - указывать в меню количество принятых порций, ставить подписи.
 - 4.3. Предоставлять меню для утверждения заведующему детским садом.
 - 4.4. Осуществлять контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
5. **Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания: поварам Краснокутской И.В., Тюняевой М.Г. и завхозу Кравченко Ж.Е.:**
 - 5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 5.2. За точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность завхоз Кравченко Ж.Е., повара Тюняева М.Г., Краснокутская И.В.
 - 5.3. Обнаруженные некачественные продукты оформлять актом.
6. **В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке продуктов в кастрюли:**
 - Васильева Е.В. – заведующий
 - Тюняева М.Г., Краснокутская И.В. – повара
 - Шаповалова М.А. – воспитатель

- Кравченко Ж.Е. – зав.хоз.

Запись о контроле производить в журнале контроля организации питания, ответственность за ведение которого возлагается на повара Тюняеву М.Г.

7. Поварам Краснокутской И.В., Тюняевой М.Г. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику:

6.30 – 7.15 мясо, куры в первое блюдо и продукты для запуска

7.40 – масло в кашу, сахар для завтрака

8.30 – тесто для выпечки

9.30 – продукты первого блюда (овощи, крупы)

10.00 – продукты первого блюда

10.30. – масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо

12.40. – продукты для полдника

14.30 – сахар

8. Утвердить график выдачи готовой продукции с пищеблока в группы.

9. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателя:

- младшая группа: Марченко С.В., Шаповалова М.А., Золотарёва Е.Н.

- средняя группа: Латенко А.В., Барыльченко И.Н., Колебацкая Т.В.

- подготовительная группа: Кокина Н.Ю., Степанова О.А., Ашнина И.Ф.

10. Возложить ответственность на воспитателей за:

10.1. Обеспечение своевременного приема пищи детьми;

10.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

10.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

10.4. Формирование знаний у детей о пользе продуктов питания.

11. Возложить ответственность на помощников воспитателей за:

11.1. Соблюдение режима приема пищи (своевременное получение продуктов на пищеблоке);

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

11.3. Эстетику сервировки стола;

11.4. Санитарное состояние буфетной, инвентаря, посуды, их хранение, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

12. Создать бракеражную комиссию в составе:

- Васильева Е.В. – заведующий;

- Тюняева М.Г., - повар;

- Краснокутская И.В. – повар;

- Шаповалова М.А. – воспитатель;

- Кравченко Ж.Е. – зав.хоз.

13. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за:

- контроль организации работы на пищеблоке;

- контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- закладку основных продуктов, проверку выхода блюд;

- органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность, и.т.д.;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

