



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ –
ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА - ДЕТСКИЙ САД № 14
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ТИМАШЕВСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

от __09.01.2025__

№ _____14_____

город Тимашевск

Об организации питания детей МБДОУ д/с № 14 в 2025 году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, выполнения норм питания, химического состава и калорийности, а также в рамках осуществления в 2025 году производственного контроля по данному вопросу
п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10 дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 10,5 часовым пребыванием детей», введенными в действие приказом управления образования администрации муниципального образования Тимашевский район № 110 от 30 сентября 2021 г.

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с методическими указаниями.

1.2. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего МБДОУ д/с № 14.

2. Ответственному за организацию питания детей Гавшиной Е.С.:

2.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню требования до 14 часов.

2.2. 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;

– проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

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

3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику:

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

3.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов ответственность несет кладовщик учреждения Гавшина Е.С.

3.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ (кладовщик повар) и поставщика, в лице экспедитора.

3.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Гавшина Екатерина Сергеевна – материально ответственное лицо.

3.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Гавшина Екатерина Сергеевна проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

3.6. Выдачу продуктов завхозом из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

3.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на кладовщика Гавшину Екатерину Сергеевну.

3.8. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

3.9. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

3.10. 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 повара Сафонову И.П..

3.11. Кладовщик Гавшина Екатерина Сергеевна ежемесячно проводит выверку остатков продуктов питания со старшим бухгалтером МКУ ЦМБ.

4. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- инструкцию по организации детского питания в ДОУ (И01/3);
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности;
- инструкцию по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;

