

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД №11 «ТЕРЕМОК»
ГОРОДСКОГО ОКРУГА КОХМА
ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ (МАДОУ ДС № 11 «ТЕРЕМОК»)

П Р И К А З

31.08.2020 г.

№ 64-1

**Об организации питания детей
в 2020/2021 учебном году**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2020/2021 учебном году производственного контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МАДОУ в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.
2. Утвердить график выдачи питания с пищеблока на группы (Приложение 1)
3. Ответственному за составление меню требования:
 - 3.1. Составлять меню требование накануне предшествующего дня, указанного в меню требования.
 - 3.2. При составлении меню требования учитывать следующее:
 - определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
 - указывать в конце меню требования количество принятых позиций, ставить подписи кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.
 - 3.3. Представлять меню требование для утверждения - заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню требования.
 - 3.4. Возврат и дополнение продуктов в меню требование оформлять не позднее 9.00 часов.
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении - поварам, кладовщику:
 - 4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню требованию.
 - 4.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность кладовщик учреждения.
 - 4.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МАДОУ (медсестра, повар, кладовщик) и поставщика, в лице экспедитора.
 - 4.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик, который осуществляет входной контроль поступающих продуктов. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.
 - 4.5. Кладовщику не принимать пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

- 4.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню требованием не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню требования, под роспись (повар).
- 4.7. 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 Антонову Альбину Павловну.
5. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:
-Рыжовой Ирины Валерьевны, заведующего МАДОУ;
-Барышевой Марины Юрьевны, медсестры;
-Кожинной Олеси Владимировны, заместителя заведующего по информатизации.
Бракеражной комиссии в своей деятельности руководствоваться Положением о бракеражной комиссии, СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами.
6. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.
7. Общий контроль над организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ ДС № 11 «Теремок»
городского округа Кохма

