

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДЕТСКИЙ САД № 6 С.АРГАЯШ**

тел. 8(35131)21477/ факс 8(35131)20245  
E-mail: drucheek@mail.ru  
456880, Челябинская область, Аргаяшский район,  
с.Аргаяш, ул.Черниковского 29

ИНН 7426006396  
КПП 746001001

**ПРИКАЗ № 27**

14.09.2022

**Об организации питания воспитанников  
в 2022-2023 учебном году**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню – требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2022-2023 учебном году производственного контроля по данному вопросу,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить примерные десятидневные рационы питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,6 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих МДОУ Детский сад № 6 с.Аргаяш с 10,5 часовым режимом функционирования;
2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,8 до 3 лет и от 3 до 7 лет МДОУ Детский сад № 6 с.Аргаяш», реализующего образовательную программу дошкольного образования с 10,5 часовым пребыванием детей в ДОУ;
  - 2.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего и в соответствии с Методическими указаниями;
3. Возложить ответственность за организацию питания на поваров Чухнину А.А, Хайретдинову Л.Р.;
4. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы.
5. Ответственному за организацию питания детей:
  - 5.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню – требовании;
  - 5.2. 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;
    - указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи кладовщика, повара.
  - 5.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;





5.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов;

6. Поварам, отвечающим за организацию питания в учреждении:

6.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню – требованию;

6.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов, контроль сопроводительных документов, подтверждающих их качество, ведение Журнала бракеража скоропортящихся продуктов несёт ответственность завхоз Синцова В.М.;

6.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОО (завхоз, повар);

6.4. Поварам Чухниной А.А., Хайретдиновой Л.Р. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику;

6.5. Возложить персональную ответственность за предоставление контрольного блюда и 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  $+2...+6^{\circ}\text{C}$  на повара Чухнину А.А.;

6.6. Возложить персональную ответственность за проведение С-витаминизации в осенне-зимний период на повара Чухнину А.А.;

7. Завхозу Синцовой В.М., ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с ответственным бухгалтером;

8. Создать бракеражную комиссию для контроля за качеством питания в образовательном учреждении в составе:

- председатель комиссии – Е. И. Власова, заведующий

- члены комиссии – А. У. Байгильдина, воспитатель

В. М. Синцова, завхоз

Бракеражной комиссии ежедневно в журнал бракеража готовой кулинарной продукции делать запись результата проверки блюд и разрешения их к выдаче;

9. Возложить персональную ответственность за ежедневное размещение меню в коридоре для родителей на воспитателя Байгильдину А. У.

8. На пищеблоке необходимо иметь:

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

- График организации детского питания в ДОО;

- медицинскую аптечку; огнетушитель;

- диэлектрические коврики около электроприборов;

- инструкции по охране труда и технике безопасности.

9. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи;

10. Ответственность за организацию питания детей в группе несут воспитатели и помощник воспитателя;

11. Контроль исполнения Приказа оставляю за собой.

Заведующий



Е.И.Власова