

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА - ДЕТСКИЙ САД № 58"

ПРИКАЗ

" 10 " 01 2024 г.

№ 03

г.Северск

об организации питания в МБДОУ

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строго выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления производственного контроля по данному вопросу,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей МБДОУ «ЦРР-детский сад № 58» в соответствии с «10-ти дневным меню для организации питания детей». Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими рекомендациями.

2. Возложить ответственность за организацию питания, составление меню, меню-требования и ведение документации по организации питания на **кладовщика Яговкину Елену Борисовну**.

**3. Кладовщику Яговкиной Елене Борисовне:**

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

При составлении меню учитывать следующее:

- Определять нормы на каждого ребёнка 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;
- Указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи заведующей, кладовщика, принимающего продукты из кладовой.
- Представлять меню-требование для утверждения заведующему, накануне предшествующему дню, указанного в меню-требовании.

**3.2. Возложить ответственность:**

- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за её хранение в течении 48 часов (не считая субботы и воскресенья), в специальном холодильнике при температуре +2...+6;

- за хранение на пищеблоке: инструкций по охране труда при эксплуатации электроприборов (вывешивается около каждого оборудования); медицинской аптечки; диэлектрических ковриков около каждого прибора; моющих средств и дезинфицирующих средств согласно СанПиН;

- за своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент, получаемых продуктов. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырьё или их недостача, оформляются актом, который подписывается представителями поставщиков и МБДОУ (кладовщик, поставщик, заведующая);

- при получении пищевых продуктов продовольственного сырья проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности. Выдачу продуктов кладовщиком со склада на пищеблок производить в соответствии с утвержденным меню-требованием, не позднее 16.00 часов, предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под подпись.

4. **Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику** разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.
5. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ "ЦРР - детский сад № 58"



С.В.Андрунь