Филиал МБДОУ Дзержинский детский сад №3 «Тополёк» комбинированного вида «Орловский детский сад «Берёзка»

**Приказ**

11.01.2025 г. №01

Об организации питания воспитанников

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также для осуществления контроля качества питания воспитанников в ДОО.

П р и к а з ы в а ю :

1.Организовать питание детей в ДОО на основании примерного 10 дневного

рациона питания (меню).

2. Назначить ответственных лиц за организацию и качество питания воспитанников в ДОО:

- Близнюк О.А . – повар;

- Чернова О.А – кладовщик;

- Иванова А.И – заведующий филиалом.

3. Соблюдать режим дня в части организации питания воспитанников на группе, ответственность за организацию питания возложить на воспитателей группы, за соблюдение требований СанПиН – на младшего воспитателя.

4. Заведующему филиалом Ивановой А.И составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

6. Заказ продуктов питания осуществлять согласно примерного 10 - дневного меню и сроков хранения продуктов.

7. Назначить Чернову О.А, кладовщика, ответственной за своевременную доставку и реализацию продуктов питания (точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщика продуктов).

8. Получение продуктов на склад производит кладовщик (материальноответственное лицо).

9. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОО (заведующий, кладовщик) и поставщиком.

10. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик проводит визуальную и органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в «Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов», поступающих на пищеблок.

11. Выдачу продуктов кладовщиком со склада на пищеблок повару, производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

12. Повару строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку

необходимых продуктов производить на основании меню.

13.Назначить Близнюк О.А повара, ответственной 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:

14.Утвердить график питьевого режима с пищеблока в группу.

15. Оборудовать пищеблок в соответствии с требованиями СанПиН.

16. Сотруднику пищеблока строго соблюдать инструкции по охране труда и

технике безопасности в ДОО.

17.Общий контроль за организацией питания в ДОО оставляю за собой.

С приказом ознакомлены.

Заведующий филиалом: А.И Иванова