

**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ**  
**Краснодарский край**  
**Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение**  
**детский сад № 93 муниципального образования городской округ**  
**город-курорт Сочи Краснодарского края**

**П Р И К А З**

11 января 2024 г.

№ 24-ОД

**«Об организации питания в  
МДОБУ детский сад № 93 города Сочи».**

В целях четкой организации работы МДОБУ детский сад № 93 города Сочи в 2024 году, обеспечения правильной организации питания детей в МДОБУ детский сад № 93 города Сочи, а также осуществления контроля за качеством питания приказываю:

1. Создать в МДОБУ детский сад № 93 города Сочи в 2024 году комиссию по питанию.
2. Утвердить комиссию по питанию в следующем составе.

1. Красовская О.В., заведующий МДОБУ № 93 – председатель;
2. Головащенко Л.В., повар МДОБУ №93;
3. Тимошина Т.В., кладовщик МДОБУ №93;
4. Леснякова М.Г., шеф-повар МДОБУ №93.

3. Вменить комиссии по питанию следующие обязанности.

3.1. Обеспечить полный контроль по организации питания в МДОБУ детский сад № 93 города Сочи.

3.2. Ежемесячно проводить снятие остатков продуктов питания на складе.

4. Кладовщику – Тимошиной Т.В. осуществлять постоянный контроль за качеством доставляемых продуктов на склад, строго следить за сроком реализации продуктов и правильностью их хранения. Качество поступающих на пищеблок продуктов питания регистрировать в журнале бракеража сырой продукции. При составлении меню строго соблюдать принцип рационального питания детей.

5. Кладовщику – Тимошиной Т.В. ежедневно снимает показания приборов учета температуры и влажности в складских помещениях (п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), фиксирует их в журналах. Журнал ведется в бумажном виде.

6. Шеф-повару Лесняковой М.Г., строго соблюдать технологии приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

- 8.30 мясо курицы в первое блюдо; продукты для запуска;
- 8.00 масло в кашу, сахар для завтрака;
- 9.30 приготовление 2 завтрака;
- 9.30 - 10.00 продукты в первое блюдо (овощи, крупы);

- 9.30 масло во второе блюдо;
- 10.30 сахар в третье блюдо;
- 11.00 тесто для выпечки;
- 13.00 продукты для полдника.

7. Повар строго следит за технологией приготовления пищи.

8. Все продукты в МДОБУ детский сад № 93 города Сочи должны соответствовать требованиям Таможенного союза и иметь маркировки (сертификаты), мясо, птица, рыба – заключение ветеринарно-санитарной экспертизы, что подтверждается в системе «Меркурий». Ответственный за ведение программы, хранение продуктов питания назначается кладовщик Тимошина ТВ. Хранение продукции осуществляется в отдельных холодильниках (мясо, рыба, молочная продукция, яйцо и т.д.), гастрономическая продукция хранится на стеллажах в фабричной упаковке.

Комиссия ежедневно проводит проверку закладки основных продуктов, а также выход всех блюд. Результаты отражать в тетрадях контроля.

Проводить бракераж готовой продукции с отметкой в журнале.

Постоянно вести контроль по организации питания в группах.

9. Возложить ответственность за правильную организацию питания детей в группах, доведение до детей всех норм, соблюдение графика приёма пищи и культуру еды на воспитателей групп.

10. Осуществлять раздачу пищи в группах в соответствии с контрольной порцией и режимом дня.

11. Возложить ответственность на помощников воспитателей за организацию питания в группах, строго соблюдать нормы раздачи каждому ребёнку, воспитывать культуру еды.

12. Всем сотрудникам категорически запрещается питаться продуктами детского сада. 10. Поварам – строго соблюдать нормы вложения продуктов, согласно меню – раскладке, норме выхода блюд, технологию приготовления пищи. Не проводить закладку в отсутствие ответственных лиц.

13. Обязать кладовщика – Тимошину Т.В. контролировать поступление продуктов на склад по весу, качеству, количеству, ассортименту и установленным ценам. В случае нарушения условий и режима перевозки, отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки продукция не принимается

14. При составлении меню строго соблюдать дневную норму питания, не превышать ценовой предел, использовать 10 – дневное меню согласно сезона. Основное меню разработано согласно рекомендациям, СанПиН 2.41.3049-13. Наименования блюд соответствуют технологическим картам. Масса порций и суммарные объемы блюд,

суточная потребность в питательных веществах, доля распределения энергетической ценности находятся в пределах норматива.

15. Комиссии усилить контроль за закладкой, хранением суточных норм, качеством приготовления пищи и составлением меню.

16. Количество детей в группах должно соответствовать таблице посещаемости, а также рапортнице.

17. За нарушение, не исполнение данного приказа применять меры административного взыскания к сотрудникам, допустившим нарушения в организации питания в соответствии с ТК РФ.

18. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОБУ № 93

О.В.Красовская

С приказом ознакомлены:

| № | ФИО              | Должность | Дата | Роспись |
|---|------------------|-----------|------|---------|
| 1 | Головащенко Л.В. | Повар     |      |         |
| 2 | Тимошина Т.В.    | Кладовщик |      |         |
| 3 | Леснякова М.Г.   | Шеф-повар |      |         |