

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 249 компенсирующего вида»**

660037, г. Красноярск, ул. Московская, 12А, тел. 264-05-24, E-mail: dou249@mailkrsk.ru.
ОГРН1022402063584, ИНН 2462022274, КПП 246201001

ПРИКАЗ

от 10.01.2024г.

№ 5-а

**Об организации питания
на 2024-2025 учебный год**

В целях контроля за организацией питания в МБДОУ № 249
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МБДОУ № 249 в соответствии с «Примерным 20 – дневным меню для организации питания детей в возрасте от 4 до 7 лет», посещающих МБДОУ № 249 с 12–часовым режимом функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МБДОУ № 249.

2. Установить кратность приема пищи в группах: четырехразовое питание

Тип питания	Режим питания воспитанников
	12-ти часовой
Завтрак	08.05 - 09.00
Второй завтрак	09.25 – 11.20
Обед	12.00 – 12.35
Уплотненный полдник	15.45 – 16.20

3. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

4. Назначить ответственным за ведение журналов бракеража готовой продукции, бракеража скоропортящейся пищевой продукции, учета температурного режима холодильного оборудования и учета температуры и влажности в складских помещениях, кладовщика Прилепа Е.В.

5. Возложить полную материальную ответственность за прием, хранение и выдачу продуктов питания на кладовщика Прилепа Е.В.

6. Кладовщику Прилепа Е.В. ежедневно:

- проверять соответствие продуктов питания, которые поступают в дошкольное учреждение, требованиям государственных стандартов, сопроводительным документом (накладные, сертификаты), которые подтверждают их качество.
- обеспечить снабжение пищеблока доброкачественными продуктами питания и их правильное хранение;
- не принимать продукты без наличия сертификатов качества или удостоверения о качестве продуктов.
- сохранять сертификаты и удостоверение о качестве.
- поддерживать санитарное состояние складских помещений.
- соблюдать требование к приему, условиям и срокам хранения пищевых продуктов, правил их доставки;
- вести учет получения и выдачу продуктов в журналах;

- следить за исправностью весовых приборов и своевременной их проверкой, наличием мерной тары, работой холодильного оборудования, вентиляцией.
- 6. Вменить в обязанности по составлению меню кладовщику Прилепа Е.В.
 - перспективное меню и меню раскладку составлять с учетом наличия сезонных продуктов и соответственно разрешенным блюдам.
 - меню-раскладку составлять на каждый день с учетом перспективного циклического меню и согласно технологическим картам.
- 7. Назначить ответственным за хранение суточных проб шеф – повара. В его отсутствие, сотрудника выполняющего его обязанности.
- 8. Возложить полную материальную ответственность за продукты питания, которые находятся на пищеблоке, на шеф-повара.
- 9. Шеф – повару и поварам:
 - при приготовлении блюд строго придерживаться последовательности производственной обработки продуктов. При этом максимально сохранить их биологическую ценность, придавать пище приятный внешний вид, вкус и запах.
 - принимать участие в составление меню;
 - отвечать за закладывание и выход блюд;
 - отвечать за качественное и своевременное приготовление блюд и соблюдение технологий;
 - во время выдачи пищи детям отбирать суточные пробы из котла в размере порции и сохранять их в холодильнике 48 часов, в течение 2-х суток
- 10. Всем работникам пищеблока:
 - подчиняться шеф-повару и нести персональную ответственность за соблюдение противоэпидемического режима;
 - ежедневно в гигиеническом журнале оставлять личную роспись о соответствии состоянии здоровья;
 - закладку продуктов в котел производить в четко отведенное время.
 - готовую продукцию с пищеблока выдавать строго в соответствии с графиком выдачи.
- 11. Воспитателям и младшим воспитателям, постоянно:
 - раздавать пищу в соответствии с нормами;
 - докармливать детей;
 - придерживаться санитарно-гигиенических правил;
 - прививать детям культуру приема пищи, соблюдение гигиенических правил;
 - придерживаться правил сервировки стола согласно меню.
- 12. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой

Заведующий МБДОУ № 249



Е.В. Никифорова

С приказом ознакомлены:

воспит. Тимошевская А.Г.	м.в. Карбушка Н.И.
восп. Иванова К.А.	восп. Береза З.А.
восп. Кукучкина Ф.А.	М/в Цукленко А.А.
м.в. Ефремова М.Ю.	шеф-повар Андрико И.Р.
с.в.в. Букина	вос-ль Буковецкая
восп. Слескина О.А.	восп-ль Волкова Н.А.
кладовщик Прилеп Е.В.	
м.в. Ветрищева М.М.	
воспитатель - Чусова А.Т.	
воспитатель - Савинова Р.В.	
воспит. Жуковская Д.Э.	
восп. Жуковская Д.Э.	
воспит. Адамс Т.В.	