

Къэбэрдей-Балъкъэр Республикэм
Муниципальнэ щІэныгъэмкІэ ІуэхущІапІэ
Бахъсэн муниципальнэ куейм хыхъэ
Кыщпэк къуажэм дэт
«Сабий сад»

Къабарты-Малкъар Республика
Бахсан муниципал районну
Муниципал битеулю билим
берген учреждение Кишпек элнн
«Сабий сад»

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад» сельского поселения Кишпек
Баксанского муниципального района
Кабардино-Балкарской Республики

с.п. Кишпек ул. Школьная, 14 e-mail: detskiisad.kishpek@yandex.ru тел. (86634) 3-21-74

«31» 08 2023г.

Приказ № 89

Об организации питания детей МКДОУ «Детский сад» с.п.Кишпек

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и Федерального закона от 20.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; санитарно эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания, «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения об организации питания воспитанников», в целях улучшения работы по организации горячего питания воспитанников МКДОУ «Детский сад» с.п.Кишпек в 2023-2024уч. году,-

приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 -ти часовым режимом функционирования».

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения руководителя учреждения.

1.1. Утвердить график приема пищи на 2023-2024 уч. год:

завтрак	8.30-9.00
второй завтрак	10.30-11.00
обед	12.00-13.00

полдник 15.30-16.00

2. Возложить ответственность за организацию питания на завхоза Бженикову С.Х.

3. Ответственному за питание Бжениковой С.Х.:

3.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- в конце меню ставить подписи медсестры, кладовщика, бухгалтера, одного из поваров, принимающих продукты из склада и руководителя учреждения.

3.3. Представлять меню для утверждения рук накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, завхозу:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность завхоз С.Х. Бженикова.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями учреждения и поставщика.

4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры Л. Б. Хапоховой или членов комиссии по питанию.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медицинскую сестру Л. Б. Хапохову.

6. Поварам Шикобаховой Э.Х. и Гошковой Э.М. необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;

