

МДОУ «Детский сад «Звёздочка»

Приказ №1–О п.6

от 10.01.2024г.

г. Переславль-Залесский

### «Об организации питания воспитанников и сотрудников МДОУ в 2024 календарном году»

С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологий приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу.

#### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню». Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МДОУ.
2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру – Бологову И.Ю.
3. Утвердить график приема пищи:
  - завтрак (по возрастной группе) 8.15 – 8.35;
  - второй завтрак – 10.20;
  - обед – 11.45 – 12.20;
  - уплотненный полдник – 15.45 – 16.15
4. Ответственному за питание Бологовой И.Ю.:
  - составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;
  - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
  - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью, подписи старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров;
  - определять нормы на каждого воспитанника и сотрудника, проставляя норму выхода блюда;
  - ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей;
  - анализировать выполнения натуральных норм питания ежемесячно, при необходимости с последующей корректировкой;
  - при составлении меню-требования учитывать стоимость еды на сумму 170,00 рублей в день;
  - норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания воспитанников дошкольных групп;
  - осуществлять систематический контроль за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
  - осуществлять систематический контроль за санитарным состоянием пищеблока, оборудования
  - за наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
  - представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню;
  - возврат и добор продуктов в меню-требовании оформлять не позднее 09:00.
5. Кладовщик Маигова Н.А.:
  - отвечает за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент продуктов;
  - при обнаружении некачественных продуктов или их недостачи оформляет актом, который подписывается представителями ДОУ и Поставщика;
  - выдает продукты из кладовой в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16:30 предшествующего дня, указанного в меню;
  - ежемесячно проводит выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.
6. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке

основных продуктов в котлы:

- понедельник – заведующий Брындина Т.Г.;
- вторник – старшая медицинская сестра Бологова И.Ю.;
- среда – учитель-логопед Волкова О.Г.;
- четверг – старший воспитатель Седова Н.А.;
- пятница – старшая медицинская сестра Бологова И.Ю.

запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке, ответственность за ее ведение возлагается на старшую медицинскую сестру Бологову И.Ю.

7. Поварам Сероглазовой М.В., Жаровой Н.В., Мартыановой Т.В. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

7.30 – мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска;

7.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;

9.00 – тесто для выпечки;

10.00-11.00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы)

11.30 – масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;

13.30 продукты для уплотненного полдника.

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

8. Назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников – Захарову О.Н., заведующую хозяйством.

9. Всем сотрудникам, решившим питаться в учреждении, включать в меню 1 блюдо, хлеб (норме групп дошкольного возраста).

10. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- инструкции по соблюдению противозидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2-е суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

11. Ответственность за организацию питания для воспитанников каждой возрастной группы несут: воспитатель, младший воспитатель.

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на старшую медицинскую сестру Бологову И.Ю. и повара

13. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ «Детский сад «Звёздочка»



Т.Г. Брындина

С приказом ознакомлена:

Бологова И.Ю. /Бологова И.Ю./

Маигова Н.А. /Маигова Н.А./

Волкова О.Г. /Волкова О.Г./

Седова Н.А. /Седова Н.А./

Захарова О.Н. /Захарова О.Н./

Сероглазова М.В. /Сероглазова М.В./