

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

28.08.2023 г.

№ 94

Об организации питания детей в МБДОУ ДС №45 «Росинка» на 2023/2024 учебный год

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд, выполнения норм потребления продуктов и соблюдения контроля по данному вопросу в 2023/2024 учебном году

приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 лет до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом».

2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на *медицинскую сестру Гоголову Дарью Алексеевну*, в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 3.1/2/43598-20.

2.1. Медицинской сестре *Гоголовой Дарье Алексеевне* и шеф-повару *Ляховой Кристине Викторовне*, составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- соблюдать нормы выдачи продуктов на каждого ребенка, проставлять нормы выхода блюд;
- меню подписывать старшей медицинской сестрой, шеф-поваром, кладовщиком.

2.3. Предоставлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3. Утвердить график приема пищи:

<i>завтрак</i>	— 8.00 - 8.24
<i>второй завтрак</i>	— 09.30 - 10.10
<i>обед</i>	— 11.20 - 12.12
<i>полдник</i>	— 15.00 - 15.15
<i>ужин</i>	— 16.45 - 17.09

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в Учреждении:
шеф-повару, поварам, кладовщику:

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

- оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостаток актом, который подписывается представителями МБДОУ ДС № 45 и поставщиками;

- производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок, в соответствии с утвержденным заведующим меню, не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. *Шеф-повару и поварам* строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику, в присутствии старшей медицинской сестры:

6.00 — мясо говядины в первое блюдо;

7.00 — мясо кур в первое блюдо;

7.40 — масло в кашу, сахар в кашу и третье блюдо;

10.00 — тесто для выпечки;

10.00 - 11.00 — продукты в первое блюдо (овощи, крупы);

10.30 — масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;

13.00 — продукты для полдника;

14.00 — продукты для ужина (сахар, мука, яйцо, творог, рыба).

7. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы.

8. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут *воспитатель и помощник воспитателя*.

9. *Шеф-повару Ляховой Кристине Викторовне* обеспечить наличие в пищеблоке:

- инструкций по охране труда и технике безопасности, должностных инструкций;
- инструкций по соблюдению санитарно-эпидемического режима;
- нормы готовых блюд;
- картотеки технологии приготовления блюд;
- суточных проб за 2-е суток;
- вымеренной посуды, с указанием объема блюд;
- медицинской аптечки;
- графика закладки продуктов;
- графика выдачи готовых блюд.

10. Ответственность за ведение документации по питанию возложить на медицинскую сестру *Гополову Дарью Алексеевну*.

11. *Кладовицику Погореловой Анастасии Сергеевны* ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером управления образования.

12. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

13. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ
ДС № 45 «Росинка»



С.С. Алексеева