

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад» Солнышко с. Чурачики Цивильского района Чувашской Республики  
429914, Чувашская Республика, Цивильский район, с. Чурачики, ул. Заводская, д.15

## ПРИКАЗ

« 01 » сентября 2022 г.

№ 13-О

### Об организации питания в 2022-2023 уч. г.

С целью организации сбалансированного рационального питания детей

#### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение об организации питания в ДООУ. Ввести в действие с 01.09.2022 г.
2. Обеспечить бесперебойную работу по организации горячего питания воспитанников ДООУ.
3. Назначить ответственным лицом за организацию питания ДООУ – повара Яковлеву Ю.А., кладовщика Никандрову И.И.
4. Назначить ответственным за закладку продуктов на Яковлеву Ю.А.
5. Возложить ответственность за снятие и хранение суточных проб на повара Яковлеву Ю.А.. Пробы хранить в специальном холодильнике для проб.
6. Назначить ответственным за составление меню-требования на Никандрову И.И.
7. Утвердить состав комиссии по питанию:

Председатель комиссии:

Земцова Л.А. – заведующая

Члены комиссии:

Сергеева А.Н. – председатель профкома

Сакутина Е.П. – воспитатель

Минеева И.В. – председатель родительского собрания.

Утвердить план работы комиссии на 2022-2023 уч. г.

8. Утвердить состав бракеражной комиссии:

Председатель комиссии: Земцова Л.А.

Члены комиссии: Яковлева Ю.А.

Никандрова И.И.

Утвердить план работы комиссии на 2022-2023 уч. г.

9. Организовать питание детей в ДООУ в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих ДООУ с 12-ти часовым режимом функционирования». Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей.

Утвердить план-график контроля за организацией питания на 2022-2023 уч. г.

10. Утвердить:

10.1. график раздачи пищи в соответствии с режимом дня в каждой возрастной группе:

- завтрак 7.55 – 8.30;
- второй завтрак 9.40 – 10.00
- обед 11.20 – 12.15
- полдник 15.00 – 15.12
- ужин 16.35 – 16.52

10.2. график уборки пищеблока

10.3. режим мытья кухонной посуды

10.4. график закладки основных продуктов питания, выписанных в меню-требовании, в котел на пищеблоке

10.5. график работы медсестры

10.6. инструкции по измерению объема блюд и снятию и хранению суточных проб.

11. Ответственной за питание Никандрова И.И.

11.1. Усилить ответственность за организацию питания, закладку продуктов, снятию пробы блюд, снятие и хранение суточной проб.

11.2. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного меню.

11.3. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определить нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;

- норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

- выставлять меню с указанием выхода блюда и стоимости питания за день на одного ребенка на стенд для всеобщего обозрения накануне предшествующего дня, указанного в меню.

11.4. Представлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня.

11.5. Своевременно вести рабочую документацию по организации питания.

11.6. Своевременно заполнять журнал снятия проб и экран санитарного состояния пищеблока.

12. Возложить ответственность на кладовщика Никандрова И. И.

12.1. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов.

12.2. За получение продуктов в кладовую.

12.3. За выдачу продуктов из кладовой в пищеблок, которая производится в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного меню.

12.4. За своевременное ведение рабочей документации по организации питания.

12.5. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается заведующим, кладовщиком и поставщиком в лице экспедитора.

12.6. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 по акту.

13. Повару Яковлевой Ю.А.

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

13.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

13.3. Закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

7.00- мясо, куры в первое блюдо;

7.30- масло в кашу, сахар для завтрака;

9.00- тесто для выпечки;

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

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

13.00- продукты для полдника.

13.4. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

14. Никандровой И.И. кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.

15. Разрешить работникам ДООУ питаться на рабочем месте. Всем сотрудникам, питающимся в ДООУ, включать в меню 1 блюдо и хлеб на обед (по норме). Ответственность за своевременную оплату возлагается на кладовщика.

16. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график закладки продуктов, график выдачи готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

17. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

18. Ответственность за организацию питания детей непосредственно в группах несут воспитатель, младший воспитатель. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

19. Всем работникам ДООУ и воспитателям групп:

19.1. неукоснительно выполнять неотложные мероприятия по предупреждению групповых заболеваний острыми инфекциями и другими инфекционными заболеваниями;

19.2. В течение 1 часа с момента обнаружения в ДООУ заболеваний острыми кишечными и другими инфекционными заболеваниями информировать заведующую.

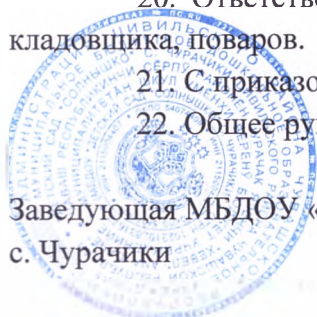
Заведующий: в течении 1 часа с момента обнаружения в ДООУ заболеваний острыми кишечными и другими инфекционными заболеваниями информировать соответствующие службы.

20. Ответственность за выполнение приказа возлагается на Никандрову И.И.- кладовщика; поваров.

21. С приказом ознакомит всех сотрудников ДООУ, копию вывести в пищеблоке.

22. Общее руководство и контроль оставляю за собой.

Заведующая МБДООУ «Детский сад «Солнышко»  
с. Чурачики



Л.А.Земцова