

П Р И К А З

22.08.2023.

№80-осн.

г. ЯДРИН

«Об организации питания детей в детском саду»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023/2024 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 11, 24 - часовым режимом функционирования.
 - 1.1. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.
2. Утвердить план-график контрольных проверок комиссии по контролю за питанием детей на 2023/2024 учебный год (приложение №1).
3. Возложить ответственность за организацию питания на поваров Перцеву Е.Н., Свешникову Е.В.
4. Ответственным за питание Перцевой Е.Н., Свешниковой Е.В.:
 - составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.1. 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 кладовщика, одного из поваров.
 - 4.2. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.3. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам (Перцевой Е.Н., Свешниковой Е.В.), кладовщику (Ивановой В.С.):
 - 5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность кладовщик Иванова В.С.
 - 5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ и поставщика.
 - 5.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
 - 5.5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии членов комиссии по питанию, согласно утвержденному

графику контроля закладки основных продуктов питания, выписанных в меню-требовании. (Приложение 2)

5.6. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на старшего воспитателя Данилову С.А.

6. Поварам Перцевой Е.Н., Свешниковой Е.В. необходимо:

- 6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- 6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы заведующим, старшим воспитателем с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
- 6.3. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном 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;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели, помощники воспитателей и младшие воспитатели:

Группа №1 «Солнышко»	Ловыгина Н.В., Лашевская Т.Н.
Группа №2 «Радуга»	Гусарова Н.Е., Тувалева Л.В., Ванюшкина В.А.
Группа №3 «Ромашка»	Абрамова О.И., Семенова С.С.
Группа №4 «Подсолнушек»	Коваль Г.Н., Фролова Н.И.
Группа №5 «Рябинка»	Петрова Г.Н., Селиванова Н.В., Сеницына Т.Ю.

8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям, помощникам воспитателей и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9. Утвердить график раздачи на зимний и теплый периоды 2023/2024 учебного года (Приложение 3)

10. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на кладовщика Иванову В.С., поваров Перцеву Е.Н. и Свешникову Е.В.

11. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ "Детский сад "Пукане"
г.Ядрина

Л.И.Алексеева

С приказом ознакомлены:

Воспитатель	22.08.2023	<i>Абрамова</i>	Абрамова О. И.
Воспитатель	22.08.2023	<i>Гусарова Н.Е.</i>	Гусарова Н.Е.
Помощник воспитателя	22.08.23	<i>Ванюшкина</i>	Ванюшкина В.А.
Повар	22.08.23	<i>Перцева</i>	Перцева Е.Н.
Старший воспитатель	22.08.2023	<i>Данилова</i>	Данилова С.А.
Кладовщик	22.08.2023	<i>Иванова</i>	Иванова В.С.

Воспитатель
Помощник воспитателя
Повар
Воспитатель
Воспитатель
Помощник воспитателя
Воспитатель
Младший воспитатель
Помощник воспитателя
Воспитатель

22.08.23
22.08.2023
22.08.2023
22.08.2023
22.08.23
22.08.23
22.08.23
22.08.2023
22.08.2023

Ловыгина Н. В.
Лашевская Т.Н.
Свешникова Е.В.
Петрова Г.Н.
Селиванова Н.В.
Синицына Т.Ю.
Тувалева Л.В.
Семенова С.С.
Фролова Н.И.
Коваль Г.Н.

**План – график
контрольных проверок комиссии по контролю за питанием
в МБДОУ на 2023/2024 учебный год**

1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя
ОКТАБРЬ			
Контроль санитарного состояния пищеблока и соответствия маркировки		Контроль соответствия сертификатов на продукты	
<i>Ответственный заведующий хозяйством</i>		<i>Ответственный кладовщик</i>	
НОЯБРЬ			
	Контроль за правильностью хранения суточных проб		Контроль организации приема пищи в группах
	<i>Ответственная медицинская сестра</i>		<i>Ответственный старший воспитатель</i>
ДЕКАБРЬ			
Контроль хранения поступающего сырья		Контроль закладки продуктов	
<i>Ответственная медицинская сестра</i>		<i>Ответственная медицинская сестра</i>	
ЯНВАРЬ			
	Контроль обеспечения моющими средствами		Контроль качества приготовления пищи
	<i>Ответственный заведующий хозяйством</i>		<i>Ответственная медицинская сестра</i>
ФЕВРАЛЬ			
Контроль соответствия температуры воздуха внутри холодильных камер		Контроль выдачи норм на группу	
<i>Ответственный заведующий хозяйством</i>		<i>Ответственная медицинская сестра</i>	
МАРТ			
	Контроль организации приема пищи в группах		Контроль соблюдения графика генеральных уборок
	<i>Ответственный заведующий</i>		<i>Ответственный заведующий хозяйством</i>
1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя
АПРЕЛЬ			
Контроль состояния технологического и холодильного оборудования		Контроль выдачи норм на группу, сервировка стола и подача блюд.	
<i>Ответственный заведующий хозяйством</i>		<i>Ответственный старший воспитатель</i>	
МАЙ			
	Контроль за качеством		Контроль закладки

	готовой продукции (вкусовые качества)		продуктов
	<i>Ответственная медицинская сестра</i>		<i>Ответственная медицинская сестра</i>
ИЮНЬ			
Контроль состояния специальной одежды и их сменность		Контроль отбора и хранения суточных проб	Контроль хранения продуктов на складе и пищеблоке
<i>Ответственный заведующий хозяйством</i>		<i>Ответственная медицинская сестра</i>	<i>Ответственная медицинская сестра</i>