

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение

«Новомичуринский детский сад №2»

П Р И К А З

от 09 января 2025г.

№ 24

«Об организации питания детей»

Руководствуясь Постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4. 3590 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного и рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованиями и технологическими картами, выполнением норм и калорийности, а так же осуществлением контроля,

П Р И К А З Ы В А Ю :

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-часовым режимом функционирования, согласованным с ТУ «Роспотребнадзор».
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на **Яковенко Ольгу Ивановну**
 - Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 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;
 - ставить подписи старшей медсестры, медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующей.
 - Представлять меню для утверждения заведующим накануне
 - Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9:00 текущего дня.
3. Утвердить график приема пищи:
 - завтрак (по возрастной группе) – 8:00 – 8:30;
 - сок (в летний период) – 10:00;
 - обед – 11:45 – 12:45;
 - полдник – 15:15(15:25)
 - ужин 17:10.
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику:
 - Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - Возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность

веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на кладовщика учреждения.

- Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями МДОУ и поставщика.
- 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:

- 7:00 – мясо в 1-е блюдо;
- 7:30 – масло в кашу, сахар для завтрака;
- 9:00 – тесто для выпечки;
- 10:00-11:00 – продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы);
- 11:30 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;
- 13:00 – продукты для полдника.

6. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

- завтрак 7:50-8:30;
- обед 11:30-12:00
- уплотненный полдник 15:00-15:20
- ужин 17:20.

7. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- 10-дневное меню;
- медицинскую аптечку;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

8. Запрещено работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

9. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и помощник воспитателя.

10. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующая МДОУ
«Новомичуринский детский сад №2»



Ш

/Л.И. Шестерова/