

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад комбинированного вида №70
города Ставрополя**

ПРИКАЗ

02 сентября 2024г.

г. Ставрополь

№ 106-ОД

Об организации питания

С целью организации сбалансированного рационального питания детей 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 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении на основании 10-ти дневного меню для детей с 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет, написанного на основании «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий» под редакцией Москва: «Дело и Сервис» 2002г., утвержденного заведующим МБДОУ д/с № 70.

Изменения в меню вносятся с разрешения заведующего.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю организации питания детей на 2024-2025 учебный год

2. Ибрагимову Л.В. – заместителя заведующего по АХЧ назначить ответственным за организацию питания.

3. Дудиновой В.Н. - кладовщику обеспечивать своевременную подачу заявок на продукты.

4. Дудиновой В.Н. - кладовщику:

- получать продукты при наличии договоров с поставщиками;
- осуществлять постоянный мониторинг цен получаемых продуктов, не допускать поставки продуктов без сертификата качества;
- возврат и добор продуктов оформлять накладной не позднее 9.00 часов;
- ежемесячно проводить сверку остатков по продуктам питания с ведущим бухгалтером Даниловой Н.Н.

5. Некрасовой Н.Г. – медицинской сестре, по согласованию, осуществляющей контроль организации питания:

5.1. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- меню утверждать подписью заведующего, заверять подписями заместителя заведующего по АХЧ, шеф-повара, повара, кладовщика, бухгалтера.

5.2. Осуществлять контроль санитарного состояния пищеблока, соблюдения личной гигиены работниками; ежедневно осматривать работников пищеблока на

наличие порезов, ссадин, гнойничковых заболеваний на кожных покровах; опрашивать их на наличие катаральных явлений верхних дыхательных путей с осмотром зева с отметкой в журнале установленного образца.

6.Ткачевой Е.В. - заместителю заведующего по УВР, с привлечение медицинского персонала, осуществлять контроль питания в группах, соблюдения норм питания.

7. Шеф-повару, поварам, кладовщику:

7.1. Работать по утвержденному меню.

7.2. За своевременность выдачи продуктов со склада, вес, количество, качество продуктов несёт ответственность кладовщик Дудинова В.Н.

7.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается кладовщиком Дудинова В.Н., членом бракеражной комиссии и представителем поставщика.

7.4. Выдачу продуктов со склада на пищеблок на следующий день производить в соответствии с утвержденным меню не позднее 16.00.

8.В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры Некрасовой Н.Г. и членов бракеражной комиссии по утвержденному графику с оформлением записи в журнале; ответственность за ведение журнала возлагается на шеф-повара Ермоленко Ю.А.

График закладки продуктов:

Завтрак с 6-30 до 7-30

Обед с 9-00 до 10-10

Полдник с 13-20 до 14-20

Ужин 16-00

9.Шеф-повару, поварам:

9.1. Соблюдать технологию приготовления блюд.

9.2.Следить за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов, проведением мероприятий по профилактике пищевых отравлений, правил обработки сырых и вареных продуктов, выполнением всех технологических требований приготовления пищи; следить за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке.

9.3. Выдавать готовую продукцию после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

9.4. Работникам пищеблока раздеваться в специально отведённом месте.

10.На пищеблоке 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,

- суточную пробу за 2 суток.

11.Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателя.

11.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателя прививать воспитанникам культурно-гигиенические навыки.

11.2. Утвердить график приема пищи на группах:

группы	завтрак	2-й завтрак	обед	полдник	ужин
1 младшая группа	8.00-8.30	10.30-11.00	12.00-12.30	15.30-16.00	18.00-18.30
2 младшая группа	8.30-9.00	10.30-11.00	12.00-12.30	15.30-16.00	18.00-18.30
средняя	8.30-9.00	10.30-11.00	12.00-12.30	15.30-16.00	18.00-18.30
старшая	8.30-9.00	10.30-11.00	12.00-12.30	15.30-16.00	18.00-18.30
Подготовительная	8.30-9.00	10.30-11.00	12.00-12.30	15.30-16.00	18.00-18.30

11.3. Утвердить графики выдачи готовых блюд с пищеблока в группы.

1 младшая группа	8.10	10.10	11.45	15.10	17.40
2 младшая группа	8.12	10.12	11.49	15.12	17.42
средняя	8.14	10.14	11.55	15.14	17.44
старшая	8.18	10.18	12.10	15.18	17.48
Подготовительная	8.20	10.20	12.15	15.20	17.50

12. Контроль выполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с №70

Н.Н. Карпеченко

С приказом ознакомлены:

Панасенко В.П.	
Ермоленко Ю.А.	
Прасолова В.И.	
Пересторонина Л.С.	
Куцова Т.В.	
Дудинова В.Н.	
Ибрагимова Л.В.	
Ткачева Е.В.	