

*Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 4 «Улыбка»*

ПРИКАЗ

от 01.09.2023г.

№100

Об организации питания детей.

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 „Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения“», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 „Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи“», положением об организации питания воспитанников, с целью организации сбалансированного питания воспитанников МБДОУ «Детский сад № 4 «Улыбка», **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить «Примерное 10-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7лет, посещающих ДОУ с 10,5 часовым режимом функционирования».

1.1. Организовать питание детей в соответствии с «Примерным 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7лет, посещающих ДОУ с 10,5 часовым режимом функционирования».

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру В.А.Милосердову.

3. Утвердить график приема пищи в соответствии с режимом по каждой возрастной группе.

4. Ответственному за питание В.А.Милосердовой:

4.1. Составлять меню накануне предшествующего дня, указанному в меню.

4.2. При составлении меню 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 старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты со склада, и заведующего.

4.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания – поварам, кладовщику:

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

5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент несет ответственность кладовщик ДОУ И.Е.Ярошевич.

5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителем ДОУ и поставщика в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов на склад производит кладовщик И.Е.Ярошевич – материально ответственное лицо.

5.5. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы:

- понедельник – медсестра В.А. Милосердова; Григорьева Т.П. – учитель-логопед;
- вторник – заведующий Л.Н. Борзова; Рязанцева Н.А. – воспитатель;
- среда – медсестра Милосердова В.А.; Мурадова С.В. – воспитатель;
- четверг – медсестра Милосердова В.А.; Семенова Т.В. – воспитатель
- пятница – заведующий Борзова Л.Н.; Балашова С.Е. – воспитатель

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медицинскую сестру В.А. Милосердову.

7. Поварам Г.А. Цыпулиной, Г.В. Чернецовой, Лазаревой Л.П. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

- 8.00 – масло в кашу, сахар для завтрака;
- 8.45 – куры в первое блюдо; продукты для запуска;
- 9.00 – тесто для выпечки;
- 10.00-11.00 – продукты в первые блюда (овощи, крупы), сахар в третье блюдо;
- 11.15 – масло во второе блюдо;
- 13.00 – продукты для полдника.

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

8. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания на складе в составе:

- бухгалтера Г.П. Гуревой;
- медсестры В.А. Милосердовой;
- заместителя заведующей по АХР Т.П. Кирсановой.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов на складе и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

9. Кладовщику И.Е. Ярошевич ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером Г.П. Гуревой

10. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы в соответствии с режимом по каждой возрастной группе.

11. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдении санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольные блюда;
- суточную пробу за сутки;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

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

13. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатель, младший воспитатель:

Группа №1 – воспитатель Ванина И.Л., Финогенова О.А., мл. воспитатель Свистунова Е.В.;

Группа №2 – воспитатель Балашова С.Е., Шишова С.А., мл. воспитатель Самойлова Е.Ю.;

Группа №3 – воспитатель Измайлова Р.М., Шатовкина А.А., мл. воспитатель Клубника О.А.;

Группа №4 – воспитатель Мурадова С.В., Комарова К.С., мл. воспитатель Васильева О.Н.;

Группа №5 – воспитатель Семенова Т.В., Шатовкина А.А., мл. воспитатель Селянская С.В.

Группа №6 – воспитатель Филозоф Л.А., Шишова С.А., мл. воспитатель Исаева И.А.;

Группа №7 – воспитатель Рязанцева Н.А., Комарова К.С., мл. воспитатель Гриднева А.А.;

14. Ответственность за выполнения приказа возлагаю на медицинскую сестру В.А. Милосердову и повара Г.А Цыпулину.

15. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Зам. заведующего МБДОУ «Детский сад № 4 «Улыбка»
С приказом ознакомлены:

Н.Е. Зенина

