

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 10 «МАЛЫШ»
Г.МИЧУРИНСКА ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

393760, Тамбовская область, г.Мичуринск, ул.Украинская, дом 65,
т. 8-(47545)-5-12-64, E-mail: michdou10@obr.g45.tambov.gov.ru

ПРИКАЗ

31.08.2023

г.Мичуринск

№ 155

Об организации питания

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 №26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных организаций», на основании постановлений администрации города Мичуринска Тамбовской области от 28.06.2013 №1440 «Об изменении режима работы муниципальных дошкольных учреждений, подведомственных управлению народного образования администрации г. Мичуринска», 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 2022-2023 учебном году

ПРКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым пребыванием детей.

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДООУ.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю организации питания детей на 2023-2024 учебный год.

2. Ответственным за составление меню-заказа назначить заведующего хозяйством Сергееву Светлану Владимировну:

2.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.2. 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 старшей медсестры, заведующей хозяйством, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующей.

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

Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9.00 часов.

3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, заведующему хозяйством:

- 3.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- 3.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность заведующая хозяйством Сергеева Светлана Владимировна.
- 3.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ «Детский сад № 10 «Малыш» и поставщиками.
- 3.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню.
4. В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить по утвержденному руководителем графику:
- 7.00 – мясо в первое блюдо;
- 7.30 – масло в кашу;
- 9.00 – тесто для выпечки;
- 10.00 - 11.00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);
- 11.30 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;
- 13.00 – продукты для полдника.
5. Поварам Кардаш Ирине Владимировне и Поляковой Любовь Юрьевне необходимо:
- 5.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- 5.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
- 5.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.
- 5.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.
6. 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 объёма блюд.
7. Завхозу ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.
- 7.1. Ежеквартально совместно с комиссией по снятию остатков производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.
8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели:
- группа №1 (от 3 до 5 лет) воспитатели Скоробогатова Наталия Михайловна, Федюшкина Елена Борисовна, младший воспитатель Казакова Татьяна Николаевна;
- группа №2 (от 1.5 до 3 лет) воспитатели Кицан Анжела Ильинична, Бутова Надежда Юрьевна, младший воспитатель Кравчук Евгения Васильевна;
- группа №3 (от 5-7 лет) воспитатель Мильцина Ирина Алексеевна, Заикина Анна Сергеевна, младший воспитатель Слепых Анна Сергеевна.
9. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических

навыков.

10. Утвердить график приема пищи:

- завтрак с 8.30 до 9.00
- обед с 11.45 до 13.10 (по возрастным группам);
- уплотненный полдник с 15.30 до 16.00

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

группы	завтрак	обед	уплотненный полдник
группа №1	8.00	11.30	15.00
группа №2	8.10	12.10	15.10
группа №3	8.20	12.25	15.20

12. Общий контроль организации питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя и заведующую хозяйством.

13. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения; копия на пищеблоке.

Заведующий МБДОУ

«Детский сад №10 «Малыш»



Н.А.Родюкова