

МДОУ детский сад «Ромашка» д. Волковойно

Приказ

От 30.08.2024 г.

№ 53

«Об организации питания».

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024-2025 учебном году приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей с 1,5 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10-часовым режимом функционирования».
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на ведущего калькулятора Ломакину Л.М. в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН:
 - 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;
 - ставить подписи заведующего МДОУ, завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.
 - 2.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
3. Утвердить график приема пищи:
Завтрак: 8-20 – 8-30
Второй завтрак: 10-10 ч – 10-20 ч.
Обед: 11-55 - 12-40
Уплотненный полдник: 15-15 – 15-30
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам:
 - разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

5. Возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на заведующего МДОУ Ломакину Л.М.

- 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 заведующей меню не позднее 17-00 предшествующего дня, указанного в меню.

6. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовлением пищи. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале. Ответственность за его ведение возложить на заведующего МДОУ.

7. Заведующему МДОУ ежемесячно производить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

8. В пищеблоке иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо.
- суточную пробу за 2 суток.

9. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

10. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и младший воспитатель.

11. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ



Л.М. Ломакина

Ломакина Л.М.