

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД «РАДУГА»  
с. МАРЬЯНОВКА КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА  
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**ПРИКАЗ**

09.01.2024 г.

с. Марьяновка

№- 5-а

**Об организации питания детей**

В соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-131, 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 2023 году,

**приказываю:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования», утвержденным Советом по питанию.
- Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДООУ.
2. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2024 год.
3. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего хозяйством Борисову С.В.
4. Ответственному за питание Борисовой С.В.
  - 4.1 Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 4.2. 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 заведующего хозяйством, повара детского питания, принимающих продукты из склада и заведующего.
  - 4.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 4.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — повару детского питания, заведующему хозяйством:
  - 5.1. Разрешается работать только по утвержденному и оформленному в соответствии с требованиями меню.
  - 5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность заведующий хозяйством .
  - 5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ «Детский сад «Радуга» и поставщика.
  - 5.4. 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 закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии членов комиссии по питанию.

7. Повару детского питания необходимо:

7.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

7.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

7.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

7.4. Раздеваться в специально отведённом месте.

8. 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; (Приложение 1)

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

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

10. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

11. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий



С.А. Верейко