

## ПРИКАЗ

«01» 09 2022 г.

№ 203/13 019

### ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

С целью организации сбалансированного рационального питания детей структурного подразделения «детский сад «Росинка», 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.

#### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в детском саду в соответствии с «Примерными 10- дневными меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 7 лет, посещающих дошкольные группы с 10,5 часовым режимом функционирования.
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на **Воробьеву О.К.**, медицинскую сестру с/п «детский сад «Росинка» в соответствии с функциональными обязанностями.
  - 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 медицинской сестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой, и руководителя с/п.
  - 2.3. Представлять меню для утверждения руководителю накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 2.4. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 текущего дня.
3. Утвердить график приема пищи:
  - завтрак (по возрастной группе) — 8.00-8.50
  - 2-ой завтрак (сок или фрукты) — 10.30
  - обед — 11.30-12.30
  - полдник — 15.00-15.40
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, кладовщику:
  - 4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
  - 4.2. Ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов возлагается на кладовщика детского сада;

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями детского сада и поставщика;

4.4. Выдачу продуктов из кладовой и пищеблоков производить в соответствии с утвержденным руководителем меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. Поварам соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

7.00 — мясо в 1-е блюдо;

7.30 — сахар для завтрака, масло в кашу;

9.00 — тесто для выпечки

9.30 — тесто для выпечки;

10.00-11.00 — продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы);

11.20 — масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

13.00 — продукты для полдника;

14.30 — сахар на полдник.

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

— методиста **О.Ю. Гуровой;**

— бухгалтера **Т.В. Мотиной;**

— медицинской сестры **О.К. Воробьевой**

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность директора.

8. Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

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

— завтрак 7.50-8.30;

— обед 11.30-12.00;

— уплотненный полдник 15.00-15.20.

10. В пищеблоке необходимо иметь:

— инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;

— медицинскую аптечку;

— график закладки продуктов;

— график выдачи готовых блюд;

— нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

— суточную пробу за 2 суток;

— вымеренную посуду с указанием объема блюд.

11 Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

12. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и помощник воспитателя.



Директор

*Л.В. Шеховцова*

Л.В. Шеховцова