

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 30 «Золотая рыбка» г. Туапсе муниципального образования Туапсинский район

## ПРИКАЗ

09.01.2023

г. Туапсе

№ 31 – О

### «Об организации питания детей»

В целях организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу на 2023 год,

#### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить «Положение по организации питания воспитанников МБДОУ» в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
  - организовать питание воспитанников ДОУ в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 часовым режимом функционирования». Изменения в меню разрешается вносить только с разрешением заведующего ДОУ.
2. Возложить ответственность за обеспечения качества питания на поваров ДОУ: Матулян К.В., Захаркину Е.А.
3. Утвердить график приёма пищи:
  - завтрак - с 8:30 до 9:00
  - второй завтрак – с 9:50 до 10:10
  - обед - с 11:30 до 12:30
  - полдник - с 15:00 до 15:30
4. **Ответственному за питание** в МБДОУ- кладовщику Петровой О.В.:
  - 4.1. Составлять меню- требование накануне предшествующего дня. При составлении меню - требования учитывать следующие требования:
    - определять нормы на каждого ребёнка, проставляя норму выхода блюд;
    - при отсутствии наименования продукта в бланке меню, составить, утвердить печатью заведующего ДОУ и принять на совете по питанию, осуществляя контрольную закладку продуктов в котел и приготовлением блюда в соответствии с технологической карточкой и соответствием выхода блюда;
    - проставлять количество позиций используемых продуктов в меню, прописью;
    - указывать в конце меню количество принятых позиций, утверждать меню печатью и подписью заведующего, ставить подписи кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

- Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 10:30.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении - поварам, кладовщику:
- Разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню.
  - За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несут ответственность кладовщик учреждения и экспедитор поставщика.
  - Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщика в лице экспедитора;
  - Получение продуктов в кладовую производит кладовщик - материально-ответственное лицо.
  - Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производит в соответствии с утверждённым заведующим меню не позднее 16:00 предшествующего дня, указанного в меню.
6. Поварам ДООУ в своей работе строго соблюдать СП 3.1/2.4 3598-20 и технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утверждённому руководителем графику.
- 6:00 - закладка продуктов на завтрак;
  - 7:00 - закладка продуктов на обед (мясо, куры, рыба в первое блюдо);
  - 9:30 - 10:30 – закладка продуктов в первое блюдо (овощи, крупы), продуктов для второго блюда на обед;
  - 12:30 – 13:00 – закладка продуктов на полдник;
8. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:
- заведующий хозяйством ДООУ,
  - представитель МКУ ЦБ УО;
- Комиссии ежемесячно производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.
9. Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с представителем от МКУ ЦБ УО.
10. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:
- завтрак - 8:00- 8:30;
  - второй завтрак – до 9:50;
  - обед - 11:30 - 12:40;
  - полдник – до 15:00;
11. На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
  - инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
  - картотеку технологии приготовления блюд (технологические карты);

- медицинскую аптечку;
  - график закладки продуктов;
  - график выдачи готовых блюд;
  - суточную пробу за двое суток;
  - вымеренную (промаркированную) посуду с указанием объема блюд.
12. Работникам пищеблока запрещается: переодеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.
13. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и младший воспитатель.
14. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ



Е.А. Ханжиян

С приказом ознакомлены:

Петрова О.В.

Матулян К.В.

Захаркина Е.А.

Скребцова А.С.