

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад № 217 «Золотая рыбка»

(наименование организации)

Форма по
ОКУД
по ОКПО

Код
0301001
70

ПРИКАЗ

Номер документа	Дата составления
03/П	09.01.2024г.

Об организации питания детей

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении строгого выполнения и соблюдения технологического приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм потребления продуктов питания и их калорийности, повышения качества и эффективности питания детей, а также осуществления контроля по данному вопросу, руководствуясь СанПиН 2.3/2.4.3590- «Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлениями главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением санитарного врача от 28.09.2020 № 28, Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения 2.3.6.0233-21,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать 5-ти разовое питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте до 3-х лет и с 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-ти часовым режимом функционирования».
2. Возложить ответственность за организацию питания на заместителя заведующего по УВР Конашенкову Ольгу Викторовну.
3. Утвердить график приема пищи:
 - первый завтрак (по возрастной группе) 8.10-8.55;
 - второй завтрак 10.00- 10.20;
 - обед 11.50 -13.15;
 - полдник 15.10 -15.20;
 - ужин 16.00-16.50
4. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:
 - завтрак 8.05 -8.30;
 - второй завтрак -10.00-10.10;
 - обед 11.45 -12.35;
 - полдник 15.10- 15.20;

- ужин 15.55-16.15

5. Кладовщикам Соловьевой Т.В., Турчановой Л.В.:

5.1. Составить меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

5.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подпись – шеф-повара, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующего.

5.3. Предоставлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

5.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.

6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении поварам, кладовщикам:

6.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

6.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент полученных от поставщика продуктов несут ответственность кладовщики: Соловьева Т.В., Турчанова Л.В.

6.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом.

6.4. Получение продуктов в кладовую производят кладовщики – материально ответственные лица Соловьева Т.В., Турчанова Л.В.

6.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

7. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по графику:

6.20- мясо, куры в 1 блюдо;

7.30- масло в кашу, сахар для завтрака;

8.30- тесто для выпечки;

10.00-10.50- продукты 1 блюдо (овощи, крупы)

11.10 – масло во второе блюдо, сахар в 3 блюдо;

13.00- продукты для выпечки.

8. Создать комиссию по закладке продуктов для приготовления блюд в следующем составе:

-Киселева Анна Константиновна - воспитатель,

-Конашенкова Ольга Викторовна – заместитель заведующего по УВР,

- Шотов Иван Федорович – заместитель заведующего по АХР,

- Семина Марина Александровна – педагог-психолог,

- Туранова Светлана Александровна – шеф-повар.

9. Контроль за закладку основных продуктов в котел возложить на комиссию по закладке продуктов.

10. Кладовщикам ежемесячно проводить выверку остатков питания с уточненными данными бухгалтерии.

11. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- должностные инструкции;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- суточную посуду с указанием объема блюд.

12. Ответственными за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатели, младшие воспитатели.

Корпус А:

- Средняя группа «Морские звездочки» Большакова Н.О., Кулакова И.П., Потапова А.Я.

- 2-я младшая группа «Неончики» Колесникова С.В., Садовская Л.С., Помозова О.В.

2-я младшая «Золотые рыбки» Князева Н.Ю., Трубе А.В., Щербакова О.В.

- 1-я младшая группа «Морские котики» Черкасова Ю.Ю., Дудко Л.С., Меркулова В.В.

Старшая группа «Морячки» Киселева А.К., Черемных Н.В., Засиенко А.Н.

Корпус Б:

-1-я младшая группа «Солнечные лучики» Боровкова О.В., Федорова О.Е., Савельева Е.О.

-2-я младшая «Морские черепашки» Аничкина З.Н., Степанян Р.В.

-Средняя группа «Осьминожки» Крылова О.А., Факеева Т.В., Канищева В.А.

-Старшая группа «Жемчужинки» Кулигина Т.Н., Пензаветская Т.В., Муравская О.В.

- Подготовительная группа «Дельфинчики» Войнова Т.В., Симонова Ю.Л.,

13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Руководитель
организации

И. О. Заведующего

МБДОУ № 217

(должность)



(личная подпись)

О. В. Конашенкова

(расшифровка подписи)