

## П Р И К А З

от 09.01.2024г.

№ 13 - О

### Об организации питания детей

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в МКДОУ «Сказка», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года по данному вопросу в новом 2024 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5-часовым режимом функционирования».
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на медицинскую сестру Билалову Марию Аркадьевну 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 дописывать его в конце списка;
  - 2.3. Предоставлять меню для утверждения заведующей 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: (по возрастным группам)
  - завтрак – 8.10 – 8.45
  - обед – 11.35 – 13.00
  - второй завтрак- 10.10 - 10.20
  - полдник – 16.05–16.20
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в

учреждении – повару Курсановой Екатерине Игорьевне, подсобному рабочему кухни Ельмановой Екатерине Вячеславовне, завхозу Логачевой Надежде Владимировне:

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

4.2. Возложить ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на завхоза учреждения Логачеву Надежду Владимировну.

4.3. Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщика.

4.4. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. Создать бракеражную комиссию (медицинский работник Билалова Мария Аркадьевна, повар Курсанова Екатерина Игорьевна, заведующая Кузнецова Татьяна Вениаминовна) в целях организации контроля за приготовлением пищи. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, ответственность за ее ведение возложить на медицинского работника Билалову Марию Аркадьевну.

6. Повару Курсановой Екатерине Игорьевне строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

7.00 – мясо в 1-е блюдо;

7.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;

9.00 – тесто для выпечки;

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

11.30 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

13.00 – продукты для полдника.

Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

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

- заведующей Кузнецовой Татьяны Вениаминовны;

- главного бухгалтера Дураевой Ольги Павловны;

- дежурного воспитателя (по графику);

- завхоза Логачевой Надежды Владимировны.

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

8. Завхозу Логачевой Надежде Владимировне ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с главным бухгалтером Дураевой Ольгой Павловной.

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

Группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
Разновозрастная	8.05	10.05	11.35	16.00
Средняя	8.10	10.10	12.00	16.05

Старшая	8.15	10.15	12.10	16.05
Подготовительная	8.20	10.20	12.20	16.10

10. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно – эпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

11. Запретить работникам пищеблока: повару Курсановой Екатерине Игорьевне и подсобному рабочему кухни Ельмановой Екатерине Вячеславовне хранить личные вещи на рабочем месте.

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

Группа	воспитатель	Помощник воспитателя
Старшая	Андреева Ольга Николаевна, Шайдуллова Ильсияр Ринатовна	Бусева Елена Михайловна
Подготовительная	Картель Ксения Григорьевна, Шайдуллова Ильсияр Ринатовна	Хамова Альбина Александровна
Разновозрастная	Шатунова Ольга Геннадьевна, Ширяева Ирина Викторовна	Гульнова Екатерина Владимировна
Средняя	Табакаева Зинаида Ивановна, Ширяева Ирина Викторовна	Алтынбаева Зульфия Рывкатовна

13. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующая



Т.В. Кузнецова

С приказом ознакомлены:

Курсанова Е.И. *[Signature]*

Андреева О.Н. *[Signature]*

Шатунова О.Г. *[Signature]*

Табакаева З.И. *[Signature]*

Картель К.Г. *[Signature]*

Логачева Н.В. *[Signature]*

Шайдуллова И.Р. *[Signature]*

Алтынбаева З.Р. *[Signature]*

Хамова А.А. *[Signature]*

Ельманова Е.В. *[Signature]*

Дураева О.П. *[Signature]*

Билалова М.А. *[Signature]*

Ширяева И.В. *[Signature]*

Бусева Е.М. *[Signature]*

Гульнова Е.В. *[Signature]*