

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД КРАСНОДАР
«ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 209 «ЧАПАЁНОК»
(МБДОУ МО г.Краснодар «Детский сад № 209»)

ПРИКАЗ

« 16 » августа 2023г.

№ 118-0

г. Краснодар

Об организации питания детей

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 ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2023-2024 уч. году питание детей, посещающих детский сад с 12-часовым часовым режимом функционирования в учреждении в соответствии с «Примерными 10-дневными меню для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях», разработанным с использованием сборников под редакцией авторов: М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, 2016г.

2. Утвердить график контроля закладки продуктов в МБДОУ МО г. Краснодар «Детский сад № 209».

3. Утвердить график приема пищи:

3.1. первый/второй период (сентябрь-май):

возрастная группа	1 младшая группа	2 младшая группа	средняя группа	старшая группа	подготовительная группа
завтрак	08.20-09.00	08.20-09.00	08.20-09.00	08.20-09.00	08.20-09.00
2-ой завтрак	10.30-11.00	10.30-11.00	10.30-11.00	10.30-11.00	10.30-11.00
обед	11.30-12.30	12.00-13.00	12.00-13.00	12.00-13.00	12.00-13.00
полдник, совмещенный с ужином	15.30-16.00	15.30-16.00	15.40-16.10	16.00-16.30	16.00-16.30

3.2. третий период (июнь-август):

возрастная группа	1 младшая группа	2 младшая группа	средняя группа	старшая группа	подготовительная группа
завтрак	08.20-09.00	08.20-09.00	08.20-09.00	08.20-09.00	08.20-09.00
2-ой завтрак	10.30-11.00	10.30-11.00	10.30-11.00	10.30-11.00	10.30-11.00
обед	12.00-12.30	12.00-13.00	12.00-13.00	12.00-13.00	12.00-13.00
полдник, совмещенный с ужином	15.30-16.00	15.40-16.10	15.40-16.10	16.10-16.40	16.10-16.40

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

возрастная группа	1 младшая группа	2 младшая группа	средняя группа	старшая группа	Подготовительная группа
завтрак	08.00	08.00	08.00	08.00	08.00
2-ой завтрак	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00
обед	11.00	11.30	11.30	11.30	11.30
уплотненный полдник	15.00	15.00	15.10	15.30	15.30

5. Возложить ответственность за организацию рационального питания на заведующего производством Свиридову Екатерину Владимировну в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

5.1. Проводить плановые и внеплановые инструктажи с работниками пищеблока.

5.2. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

5.3. 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 заведующего производством, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой, и и.о.заведующего.

5.4. Представлять меню для утверждения и.о.заведующего накануне предшествующего дня, указанного в меню.

5.5. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 текущего дня.

6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам Макаренко Е.Н., Десятниковой Т.А., кладовщику Поздняковой Т.Н.:

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

6.2. Возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на кладовщика Позднякову Т.Н.

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

6.4. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным и.о.заведующего меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

7. Поварам Десятниковой Т.А. и Макаренко Е.Н. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов в котел в присутствии членов комиссии по утвержденному руководителем графику:

8.00 - мясо в 1-е блюдо;

8.00 - масло в кашу, сахар для завтрака;

9.00 - тесто для выпечки;

10.00 -11:00 - продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы);

11.00 - масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

13.00 - продукты для полдника.

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

- и.о.заведующего Колоскова Н.П.;

- воспитателя Басьровой В.В.;

- заведующий производством Свиридовой Е.В.

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

9. Кладовщику Поздняковой Т.Н. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

10. В 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;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

11. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и младший воспитатель, помощник воспитателя.

12. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о.заведующего МБДОУ МО г.Краснодар
«Детский сад № 209»



Н.П.Колоскова