

**ПРИКАЗ**

**22.08.2022 г.**

**№ 97-к**

*1. 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 в 2022/2023 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

**1.** Организовать пятиразовое питание детей в организации в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 часовым режимом функционирования». Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МБДОУ ЦРР – ДС №43.

**2.** Возложить ответственность за организацию питания на зам. зав. по питанию и оздоровлению Н.В. Захарову.

**3.** Утвердить график приема пищи:

Завтрак (по возрастной группе) 8.15 - 8.30;

2-й завтрак - 10.00;

Обед - 11.30 – 12.30;

Полдник - 15.10 – 15.30;

Ужин – 16.30 – 17.00.

**4.** Ответственному за питание Н.В. Захаровой

**4.1.** Составлять меню – заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

**4.2.** 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;

- проставлять количество позиций, используемых продуктов цифрами;

- указывать в конце меню количество принятых позиций;

- ставить подписи зам. зав. по питанию и оздоровлению, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующего.

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

**4.4.** Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9-ти часов.

**5.** Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении - поварам, кладовщику:

**5.1.** Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность кладовщик учреждения Степанова Г.А.

5.3. Обнаруженные некачественные продукты оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ ЦРР-ДС №43 и поставщика в лице экспедитора, и возвращаются поставщику.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Степанова Г.А.– материально ответственное лицо.

5.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6. Запись о проделанном контроле по закладке основных продуктов в котлы производить в специальные тетради, которые хранятся на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на зам. зав. по питанию и оздоровлению Н.В. Захарову.

7. Повару А.С. Безруковой и повару В.И. Семягиной строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

7.00 - мясо, куры в первое блюдо; продукты для запуска;

7.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;

9.00- тесто для выпечки;

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

11.15 – масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;

13.00 – продукты для полдника.

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии зам. зав. по питанию и оздоровлению.

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

Зам. заведующего по АХЧ - Климковой Е.А.

Зам. зав. по УВР - Кунгуровой В.А.

Воспитателя – Сашихиной Т.Н.

9. Кладовщику Степановой Г.А. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

10. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно – противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2-е суток;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

11. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

**12.** Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатель, младший воспитатель:

Группа №1 воспитатели Гагарина В.Е., мл.воспитатель Бойцова Е.Е.  
Группа №2 воспитатель Кашина Л.В., мл.воспитатель Присяжнюк Е.В.  
Группа №4 воспитатель Митрюхина Л.С., мл.воспитатель Маликова А.Ю.  
Группа №5 воспитатель Успеньева Т.М., мл.воспитатель Молнар А.Ю.  
Группа №6 воспитатель Сизова Ю.А., мл.воспитатель Бойцова Е.Н.  
Группа №7 воспитатель Полежаева А.С., мл.воспитатель Молнар А.Ю.  
Группа №8 воспитатель Сашихина Т.Н., мл.воспитатель Симонова О.Ю.  
Группа №10 воспитатель Шупова Н.М., мл.воспитатель Березина А.П.  
Группа №11 воспитатели Сергеева Л.В., Нецадимова О.В., мл.воспитатель Коновалова Н.Ш.

**13.** Общий контроль за организацию питания оставляю за собой. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, зам. зав. по питанию и оздоровлению Н.В. Захарову.

**14.** С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения; копия вывешена в пищеблоке.

Заведующий МБДОУ



Э.А. Былина