

## ПРИКАЗ

02.09.2024 года

№82/5-а

### Об организации питания детей в ДОУ

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 питание детей в учреждении в соответствии с Примерным 20-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 7 лет, посещающих МБДОУ N27 пос. Горнореченский с 10,5 часовым режимом функционирования.
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на заведующего **Казанцеву Надежду Федоровну**.
3. Возложить ответственность за написание меню на заведующего Казанцеву Н.Ф.
  1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
    1. определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
    2. при отсутствии наименований продукта на бланке меню дописывать его в конце списка; ставить подписи завхоза, повара, принимающих продукты из продуктового склада.
    3. Меню утверждает заведующий накануне предшествующего дня, указанного в меню.Оформлять возврат и подбор продуктов в меню не позднее 9.00 текущего дня.
4. Утвердить график приема пищи:
  - завтрак (по возрастной группе) с 8-30-9.00, сок- 10.00,
  - обед с 11.45- 13.00
  - полдник 15.30-15.45
4. Сотрудникам пищеблока, повару, завхозу, отвечающим за организацию питания разрешить работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.1. Возложить ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на Лемешенко Ю.В., заведующего хозяйством.

4.2. Заведующему хозяйством:

- при обнаружении некачественных продуктов своевременно возвращать их поставщику, оформляя акт.
- производить выдачу продуктов из продуктового склада на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующей меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

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

- 7.00 — мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска;
- 7.30 — масло в кашу, сахар для завтрака;
- 9.00 — тесто для выпечки;
- 09.30 — 10.30 — продукты блюдо (овощи, крупы);
- 10.30-11.00 — масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;
- 13.00 — продукты для полдника.

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

- завтрак 8.15 - 8.30
- второй завтрак 10.15 - 10.30 • обед 11.15 - 12.20
- полдник 15.15 - 15.30

7. В пищеблоке необходимо иметь:

- должностные инструкции, инструкции по охране труда и технике безопасности;
- медицинскую аптечку; • суточную пробу за 48 часов; • график закладки продуктов; • график выдачи готовых блюд; • нормы готовых блюд; • технологические карты; • график выдачи кипяченной воды

8. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.


9. Ответственность за организацию питания детей на каждой возрастной группе возложить на воспитателей и мл. воспитателей.


10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Заведующий МБДОУ №27 п. Горнореченский

С приказом ознакомлены:

 Якименко Т.В./повар/

 Долгобородова Ж. В. /повар/

 Лемешенко Ю.В. /заведующий хозяйством/

