

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 42 «Ласточка»
муниципального образования город-курорт Анапа

ПРИКАЗ

от «09» января 2025 г.

№ 4

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 2025 году, приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10 – дневными меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-и - часовым режимом функционирования».
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на старшую медицинскую сестру в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.1.3684-21:
 - 2.1. Составлять меню–требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 2.2. 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;
 - ставить подписи заведующего, медсестры, кладовщика, одного из поваров, ответственного за поступление продуктов питания со склада.
 - 2.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 2.4. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 час. текущего дня.
3. Утвердить график приема пищи:
 - завтрак 8.20 – 9.00 час
 - второй завтрак 10.00 – 11.00 час
 - обед 12.00 – 13.15 час
 - уплотнённый полдник 15.20 – 15.50 час
 - ужин 17.30 час.
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам Аракелян Эгине Гришаевне, Киражиевой Эре

Шевкетовне, Менанновой Фатиме Феджериевне, кладовщику Шелениной Татьяне Вячеславовне:

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

4.2. Ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов возложить на кладовщика Шеленину Т.В...

Кладовщик Шеленину Т.В. является материально-ответственным лицом.

4.3. Обнаруженные, при поступлении от поставщика на склад дошкольного учреждения, некачественные продукты или недостача, нарушение графика поставки оформляются актом, который подписывается представителями МАДОУ, заведующим и поставщиком.

4.4. Производить выдачу продуктов со склада на пищеблок в соответствии с утвержденным меню не позднее 17.00 час предшествующего дня, указанного в меню.

5. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовлением пищи в составе:

- заведующий Павлова Л.П.
- старшая медсестра Акопян К.А.
- старший воспитатель Ахтемова Э.Р.

ответственность за бракераж готовой продукции возложить на старшую медсестру Акопян К.А.

6. Поварам Аракелян Э.Г., Киражиевой Э.Ш., Менанновой Ф.Ф., строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

- 7 – 00 час - мясо в 1-е блюдо
- 8 – 00 час - масло в кашу, сахар в чай
- 9 – 00 час - тесто для выпечки
- 10 – 00 час - продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы)
- 11 – 30 час - масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо
- 13 – 00 час - продукты для уплотнённого полдника
- 14 – 00 час - продукты для ужина

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

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

- ст. медсестры Акопян К.А.
- воспитатель Жирновой Н.В.
- ст. воспитателя Ахтемовой Э.Р.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов на складе и обо всех нарушениях ставить в известность заведующего.

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

- завтрак - 7.50 – 8.30
- обед - 11.30 – 12.00
- уплотнённый полдник 15.00 – 15.20

- ужин 17.20

9. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима (инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств, инструкции по режиму мытья посуды и обработки инвентаря и т.д.);
- меню;
- план – меню;
- технологические карты;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд, поверенные весы;

10. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте, во время работы не носить кольца, серьги.

11. Ответственность за организацию питания детей в группах несут:

№ группы	Воспитатель	помощник воспитателя
02 группа	Цуканова Л.Е., Жирнова Н.В.	Илюхина Л.Д.
03 группа	Овчинникова Л.Р., Яненко Т.С.	Гусенова Е.М..
04 группа	Гузъ Е.М., Вакулина А.П.	Черкасова Е.П.
05 группа	Середа Т.А., Тома С.К.	Усольцева А.В.
06 группа	Мельникова С.Н., Таболова Л.А.	Григорян М.В.
07 группа	Фролова Н.Е., Бакан М.М.	Дорофеева Н.М.
08 группа	Бекирова Э.Э., Истомина Е.В.	Райхвальд А.В.
09 группа	Быстрова Н.М., Ронжина М.А.	Ильницкая М.Г.

12. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Л.П. Павлова