09.01.2024

№ 6-ОД

ПРИКАЗ

Об организации питания воспитанников в МБДОУ «Детский сад № 6 города Можги

На основании СП 2.4.3948-20 «"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, Положения об организации питания воспитанников, с целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в детском саду, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм потребления продуктов питания и их калорийности, а также осуществления контроля

Приказываю:

Для составления меню-раскладки на каждый день использовать:

1. примерное 10-дневное меню;

2. технологические карты приготовления блюд;

3. Готовую пищу получать на пищеблоке строго по графику приема пищи: завтрак 8.15 - 8.40 второй завтрак 10.00 - 10.15

обед 11.55. - 12.40

полдник 15.30. - 16.00

- 4. Возложить ответственность за организацию питания детей в детском саду на медицинскую сестру Антонову Н.Л.:,
 - составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;

- при составлении меню-требования учитывать:

нормы продуктов на каждого ребенка, рассчитывая норму выхода блюд;

при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования, дописывать его в конце списка; подписывать меню-требование повару, принимающему продукты, кладовщику, выдающему продукты;

- представлять меню-требование для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

- возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00. часов.

- ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей, анализировать выполнение натуральных норм питания ежемесячно, при необходимости, с последующей коррекцией.

- ежемесячно анализировать качественный состав питания детей с подсчетом химического состава и

калорийности потребленных продуктов.

- ежедневно вести бракераж готовой продукции пищеблока с соответствующей записью в журнале установленной формы и подписями членов бракеражной комиссии в составе: заведующего В.А. Соковиковой, медсестры Н.Л. Антоновой, и повара.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в детском саду - Нагорных Е.Н, Попова Н.А, поварам, Мадьяровой Г.В., кладовщику, разрешается работать только по утвержденному и

правильно оформленному меню-требованию.

6. За своевременность заключения договоров на поставку продуктов, доставку продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов несут ответственность кладовщик детского сада Мадьярова Г.В. и поставщики (представители поставщика). Обнаруженные некачественные продукты или недостача оформляются актом, который подписывает назначенная заведующим комиссия из работников детского сада и представитель поставщика.

7. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим

меню-требованием не позднее 15.00 часов предшествующего дня, указанного в нем.

- 8. Заведующему хозяйством Терентьевой Е.В., следить за состояние посуды и инвентаря на пищеблоке и буфетных раздаточных. Производить своевременную замену посуды со сколами, трещинами и т.д. Следить за своевременным нанесением маркировки на посуду, инвентарь, моек и т.д.
- 9. В целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создать бракеражную комиссию в составе 3 человек:

Председатель комиссии: заведующий МБДОУ «Детский сад № 6» города Можги

В.А. Соковикова, члены комиссии: медсестра Антонова Н.Л., повара Нагорных Е.Н., Попова Н.А.

- 10. Кладовщику Мадьяровой Г.В. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером Управления образования администрации МО «Город Можга».
- 11. На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологий приготовления блюд;
- график выдачи готовых блюд;
- суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме порции за 48 часов;
- вымеренную посуду с указанием объёмов;
- медицинскую аптечку.
- 12. Воспитателям групп следить за организацией приемов пищи по графику, обеспечивать эстетическое восприятие детьми блюд, предлагать доступную детям рекламу блюд с целью полноценного питания.
- 13. Помощникам воспитателя соблюдать санитарные требования при мытье посуды, инвентаря, оборудования, график получения и раздачи пищи, осуществлять помощь в приеме пищи детям раннего возраста.
- 14. Ответственность за организацию питания детей в группах несут воспитатели и помощники воспитателей, осуществляют приём пищи совместно с детьми.
- 15. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение данного приказа возлагаю на себя, медсестру Антонову Н.Л., кладовщика Мадьярову Г.В., поваров Е.Н.Нагорных, Попову Н.А.

С приказом ознакомлены:

Роговая Л.В., ст. воспитатель	J.J
Терентьева Е.В., завхоз	6.14-
Антонова Н.Л., медсестра	34
Мадьярова Г.В., кладовщик	mal,
Фатыхова Г.Ф., воспитатель	Johnson
Белых В.Г., воспитатель	Express
Андрианова Е.В., воспитатель	drephyny
Шапошникова Д.А., воспитатель	(Relief)
Миниахметова Р.И., воспитатель	Meen
Борисова Е.М., воспитатель	Dol 1
Плешкова Л.В., воспитатель	Threeaf
Енаторова О.В., воспитатель	Creeky,
Уразова Г.А., воспитатель	
Пушкина М.С., воспитатель	el styruf.
Пчелова Е.В., воспитатель	They of
Лебедева А.С., помощник воспитателя	(A)
Красова Е.Я., помощник воспитателя	phila
Казакова С.С., помощник воспитателя	July 12
Красильникова М.П., помощник воспитате.	na Mall
Сапарова С.П., помощник воспитателя	Cafe
Сафина М.В., помощник воспитателя	Caul/
Соловьева Н.Г., помощник воспитателя	tilte
Петрова Н.М., помощник воспитателя	Belief
Демьянова Г.И., помощник воспитателя	A A
Нагорных Е.Н., повар	OH CO.
Попова Н.А., повар	
Тарасова Т.Е, подсобный рабочий	// /

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 6»

В.А. Соковикова