



МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА
НОВОСИБИРСКА «ДЕТСКИЙ САД № 311»
ул. Блюхера, д.9, Новосибирск, 630078 Тел./факс: (383)354-80-05
[http:// ds311nsk.edusite.ru](http://ds311nsk.edusite.ru); e-mail: ds_311@edu54.ru
ИНН/КПП 5404140556/540401001

ПРИКАЗ

От 01.09.2023

№ 28-од

Об организации питания детей в МКДОУ д/с № 311

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников 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 МКДОУ д/с № 311 в 2023-2024 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей с ограниченными возможностями здоровья в возрасте от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения в 24-ти часовым режимом функционирования». Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2023-2024 учебный год (Приложение №1)

2. Возложить ответственность за организацию питания на калькулятора Еремчук Е.Ю.

3. Ответственному за питание Еремчук Е.Ю.

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

3.2. 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;
- в конце меню ставить подписи завхозу, одному из поваров, принимающих продукты из склада и заведующему;

3.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10,00 ч.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении: поварам, завхозу:

- 4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- 4.2. Ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несет завхоз Т.И. Граненкина
- 4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МКДОУ д/с № 311 и поставщика.
- 4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17,00 предшествующего дня, указанного в меню.
5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии членов комиссии по закладке продуктов питания. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, который хранится в пищеблоке. Ответственность за ее ведение возлагается на повара Е.А. Ибрагимову.
6. Поварам Ибрагимовой Е.А., Терехиной Е.В. необходимо:
 - 6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
 - 6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы заведующим МКДОУ д/с № 311, с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
 - 6.3. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.
7. На пищеблоке необходимо иметь:
 - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд.
8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели всех возрастных групп.
 - 8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.
9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МКДОУ д/с № 311



И.С. Бодрова