

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
города Новосибирска «Детский сад № 429 «Теремок»

ПРИКАЗ

От 27.06.2023г.

№ 62-од

«О назначении ответственных лиц за организацию питания в детском саду.
И утверждение графика приёма пищи воспитанников»

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного
врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-
эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 „Санитарно-
эпидемиологические требования к организации общественного питания
населения“», постановлением главного государственного санитарного
врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил
СП 2.4.3648-20 „Санитарно-эпидемиологические требования к организациям
воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи“»,
положением об организации питания воспитанников.

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в
детском саду, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд, в
соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также
осуществлением контроля по данному вопросу.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в Учреждении в соответствии с примерным
10-дневным меню
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на
калькулятора **Бутусову Ирину Валентиновну ; Власову Юлию
Валентиновну** в соответствии с её должностными обязанностями и СанПиН
2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации
общественного питания населения»,
 - 2.1 Составлять меню-заказ накануне за один день до наступившего дня,
указанного в меню.
 - 2.2 При составлении меню учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребёнка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке – меню, дописывать данное
наименование в конце списка;
 - заверять меню-заказ подписями :

калькулятора- И.В.Бутусовой;
кладовщика- Т.С.Шевчук;
заведующего Учреждением;

одного из поваров, принимающего продукты со склада.
 - 2.3 Представлять меню-заказ на утверждение заведующему накануне
предшествующего дня.

2.4. Оформлять добор продуктов или их возврат на склад, при изменении списочного состава детей не позднее 9-00 часов текущего дня.

3. Утвердить график приёма пищи:

завтрак (согласно возрастной группе)	- 8.10-8.50;
сок, фрукты	- 10.00;
обед	- 11.57-12.50;
полдник	- 15.15-15.30;
ужин	- 17.30-18.00;

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в детском саду-поварам, кладовщику:

5.1. разрешается работать только по утверждённому оформленному меню-заказу.

5.2. Возложить ответственность за ассортимент, своевременную доставку, точность веса, количество и качество получаемых продуктов на контрактного директора - **Силантьеву Н.А**, кладовщика – **Шевчук Т.С**.

5.3. В случае обнаружения недостачу в весе или некачественно поставленные продукты, составлять акты - возврата продуктов поставщику, включая при этом в акт представителя поставщика, кладовщика и старшую медсестру Учреждения.

5.4 Выдачу продуктов со склада на следующий день производить не позднее 17-00 предыдущего дня, указанного в меню.

6. **Бутусовой.И.В; Власовой Ю.В.** контролировать работу бракеражной комиссии, ежедневно производить запись в специальном журнале закладки продуктов.

7. Поваров назначить ответственными за приготовление готовой пищи, соблюдением технологии приготовления блюд, закладку необходимых продуктов , выдачу готовой продукции на группы строго по графику и в нужном объёме,

закладку продуктов производить по утверждённому графику:

7.00-мясо в 1-е блюдо;

7.30-масло в кашу, сахар для завтрака;

9.00- тесто для выпечки;

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

11.30-масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

13.00- продукты для полдника. Поварам производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

8. создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

заведующего Учреждения-Ключниковой Н.И;

бухгалтера по питанию - Силантьевой Н.А;

старшего воспитателя -Татауровой М.Н;

кладовщика - Шевчук Т.А

Комиссия проводит ежеквартально снятие остатков продуктов в кладовых и на кухне с оформлением акта - сверки остатков продуктов.

9. Крыловой Ю.В; Бутусовой И.В. обеспечить:

- инструкциями по охране труда и технике безопасности;
- инструкциями по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу не менее 48 часов ;
- вымеренную посуду с указанием блюд.

10. Утвердить график приёма пищи воспитанников (приложение №1)

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

12. Ответственность за организацию питания детей в каждой возрастной группе несут воспитатели и помощники воспитателей данной группы.

Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

С приказом ознакомлены: _____ Силантьева Н.А;
_____ Татаурова М.Н;
_____ Шевчук Т.А
_____ И.В.Бутусова
_____ Ю.В.Власова