

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 5 «Ладушки» р.п. Шилово муниципального образования –
Шиловский муниципальный район Рязанской области

ПРИКАЗ № 44/З –д

от 29.08.2024 г.

Об организации питания воспитанников ДОУ

С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников 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 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить с 01 сентября 2024 года. Примерное 10-ти дневное меню для организации питания воспитанников в ДОУ.
2. Утвердить технологические карты, разработанные на основе « Сборника рецептов на продукцию для питания воспитанников в дошкольных образовательных организациях».
3. Организовать питание воспитанников в учреждении в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню, утвержденным заведующей детского сада. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей ДОУ.
4. Возложить ответственность за организацию питания воспитанников на старших медицинских сестер Гудкову Ю.В., Новичкову О.В.
5. Ответственным за питание старшим медицинским сестрам Гудковой Ю.В., Новичковой О.В.:
 - 5.1. Составлять меню- требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 5.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - в конце меню ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующей.
 - 5.3. Представлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 5.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.
6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении- поварам, кладовщику:
 - 6.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильному меню.

- 6.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несет ответственность кладовщик Александрова Н.Н.
- 6.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщиками.
- 6.4. Выдачу продуктов со склада на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующей меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню.
7. В целях организации контроля за приготовлением пищи, закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии заведующей Кирюхиной И.С. или членов комиссии по питанию.
8. Шеф-повару Коняевой Л.В., поварам Захаркиной Н.Т., Сычевой Т.В., Мальковой Т.А. необходимо:
- 8.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- 8.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и бракеражном журнале.
- 8.3. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специальном отведенном месте.
9. На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - медицинскую аптечку;
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд, контрольные блюдо;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд.
10. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.
11. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, кладовщика, работников пищеблока.

Заведующая детским садом № 5 «Ладушки»



И.С. Кирюхина

С приказом ознакомлены:

Ю.В. Гудкова

Л.В. Коняева *Коняева*

Шеф О.В. Новичкова

Т.В. Сычева *Сычева*

Н.Т. Захаркина *Захаркина*

Т.А. Малькова *Малькова*

Н.Н. Александрова *Александрова*