



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«РАССВЕТОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «ГНЕЗДЫНКО»**

368887 РТ, ТАТУМОВСКИЙ РАЙОН С.РАССВЕТ, УЛ. ДРУЖБЫ, 2 В

ПРИКАЗ № 44

«01» сентября 2023г.

**«Об организации питания детей в МКДОУ Рассветовский детский сад
«Гнездынко»**

В связи с требованием Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 1.2.3685-21, с целью организации сбалансированного рационального питания детей 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 по данному вопросу в 2023-2024 учебном году

Приказываю:

1. Возложить ответственность за организацию питания детей в детском саду на заведующего Войтишко Елену Викторовну:

- Организовать питание детей в учреждении в соответствии с утвержденным 10-дневным меню
- Изменения в меню разрешается вносить только по согласованию с заведующим детского сада.
- Утвердить график приема пищи:
 - завтрак 8.30 - 8.50
 - обед 12.15. - 12.35
 - полдник 15.20. - 15.40
- 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, ставить подписи повару, принимающему продукты, заведующему, выдающему продукты.
- Представлять меню-требование для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

- Проверить и добропорядочно в меню оформлять не позднее 9.00 часов
- Контролировать качество получаемых от поставщика продуктов с ведением журнала установленной формы.
- Ежедневно вести наглядную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей. Анализировать выполнение натуральных норм питания ежедневно, при необходимости, с последующей коррекцией.
- Ежемесячно анализировать качественный состав питания детей с подсчетом химического состава и калорийности потребляемых продуктов.
- Ежедневно вести бракераж готовой продукции пищеблока с соответствующей записью в журнале установленной формы и подписями членов бракеражной комиссии в составе: заведующего Войтинко Е.В., помощника воспитателя Жировой О.Ю., повара Борова А.А.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в детском саду повару

- Решается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.
- За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов несут ответственность заведующий детского сада Войтинко Е.В. и поставщик Муталинов М.М.
- Обнаруженные некачественные продукты, их не поставка или недостача оформляется актом, который подписывает назначенная заведующим комиссия из работников детского сада и поставщика.
- Получение продуктов в кладовую, их соответствующее хранение и выдачу производит материально-ответственное лицо – заведующий Войтинко Е.В.
- Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16.00 часов предшествующего дня, указанного в нем.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по контролю за организацией питания в составе 4 человек:

Председатель комиссии:

заведующий МКДОУ «Рассветовский

детский сад «Гнездышко»

Е.В.Войтинко

Членов:

Председатель родительского
комитета

А.Муртагалеева

повар

А.А.Борцова

помощник воспитателя

О.Ю. Жирова

6. Повару А.Я.Борцовой строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

- 6.30 - мясо, курица в первое блюдо; продукты для запуска;
- 7.30 - масло в кашу, сахар для завтрака;
- 8.00 - тесто для выпечки;
- 9.00 10.00 - продукты в первое блюдо (овощи, крупы);
- 9.30 - масло во второе блюдо;
- 10.30 - сахар в третье блюдо;
- 13.00 - продукты для подливки;

7. Заведующему Е.В.Войтишко ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером Мирзоевой О.С.

8. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологий приготовления блюд;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;

суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме порции за 48 часов;

- вымеренную посуду с указанием объемов;
- медицинскую аптечку.

9. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

10. Ответственность за организацию питания детей в группе несут воспитатель и помощники воспитателя к группы.

11. Собственный контроль за организацией питания оставляю за собой.

12. Ответственность за выполнение данного приказа возлагаю на себя.

Заведующий АКСУ «Рассветовский
детский сад №1 п.г.т. Жданово» *Войтишко*

Е.В.Войтишко.

Содержанием данного приказа ознакомлены:

«01»	09	2023г.	<i>Муртазалиева А.</i>	Муртазалиева А.
«01»	08	2023г.	<i>Борцова А.Я.</i>	Борцова А.Я.
«01»	09	2023г.	<i>Жирова О.Ю.</i>	Жирова О.Ю.
«01»	08	2023г.	<i>Борцова А.Я.</i>	Борцова А.Я.