

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад «Чебурашка»**

**ПРИКАЗ**

20.02.2024 года

№7

**Об организации питания воспитанников и утверждении 10-дневного меню.**

С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнению норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание воспитанников в д/с «Чебурашка» в соответствии с «Примерным 10 – дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3 –х лет , от 3-х лет до 5 лет, от 5 до 7 посещающих ДООУ с 9 часовым режимом работы функционирования», введёнными в действие приказом № 44 от 29.11. 2012 г
2. Утвердить 10- дневное меню для организации питания дошкольников
3. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДООУ.
4. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Лунькову З.Н..
5. Утвердить график приёма пищи:

1 - завтрак: 8 – 30	8.35	8.40
2 - завтрак – 10.30.	10.35	10.40.
-обед: 12.10.	12.15.	12.20.
-полдник: 15 – 30.	15 – 35	15.40.

4. Ответственному за питание Луньковой З.Н.:

4.1. Составлять меню – заказ не позднее, чем за 2 дня, указанного в меню.

4.2. При составлении меню – заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого воспитанника, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи медсестры, завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующего.

4.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.4. Возврат в добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в ДООУ – поварам Пикуновой Л.И., Выборновой Н.Н., завхозу Елисейевой Л.В.:

5.1. Разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню.

5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несёт ответственность завхоз ДООУ Елисейева Л.В.

5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщика в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит завхоз Елисейева Л.В.- материально ответственное лицо.

5.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утверждённым заведующим не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы:

- понедельник - Елисейева Л.В.

- вторник Долотова Е.И.

- среда – Синдеева Н.В.

- четверг – Дронова М.А.

- пятница – Выборнова Н.Н.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке; ответственность за её ведение возлагается на медсестру Лунькову Зою Николаевну.

Поварам Выборновой Н.Н., Пикуновой Л.И. строго соблюдать технологию приготовления блюд, выкладку необходимых продуктов производить по утверждённому руководителем графику:

7.00 – мясо, кури в 1 блюдо; продукты для запуска;

7.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;

9.00 – тесто для выпечки;

10.00 – 11.00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);

11.30 – масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;

13.00 – продукты для полдника.

Поварам Выборновой Н.Н., Пикуновой Л.И. производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:
- воспитателя Дроновой М.А..
  - воспитателя Выборновой Н.Н.
  - завхоза Елисейевой Л.В.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

8. Завхозу Елисейевой Л.В. ежемесячно проводить выверку остатков питания
9. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:
- завтрак 8.30. – 9.00;
  - фрукты 10.30. – 11.00;
  - обед 12.00.–13.00.;
  - полдник - 15.30

11.В пищеблоке необходимо иметь:

- a) инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно – противоэпидемического режима;
- b) картотеку технологии приготовления блюд;
- c) график выдачи готовых блюд;
- d) нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- e) суточную пробу за 2 суток;
- f) вымеренную посуду с указанием объёмов блюд.

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

13. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатели:

Группа с 1 до 3 лет – Выборнова Н.Н.

Группа с 3 до 5 лет – Дронова М.А.

Группа с 5 до 7 лет –Долотова Е.И.

14. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, медсестру Луныкову З.Н.. и завхоза Елисейеву Л.В.

Вывесить копию приказа на пищеблоке.

Заведующий: Долотова Л.В.

С приказом ознакомлены:

Синдеева Н.В.

Выборнова Н.Н.

Пикунова Л.И.

Луныкова З.Н.

Елисейева Л.В..

Дронова М.А. Долотова Е.И.

Выборнова Н.Н.

