П Р И К А З

20.01.2025

№ 5 - ОД

«Об организации питания»

Приказываю:

1. При организации питания в МАДОУ «Детский сад № 14» руководствоваться утверждённым заведующим ДОУ десятидневным меню для детей с десятичасовым пребыванием, а также технологическими картами блюд разработанными «Комбинатом питания».

2. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей детским садом.

3. Ответственность за соблюдение санитарных правил в пищеблоке возложить на медицинскую сестру и калькулятора Миндалёву Т.А. при составлении меню учитывать следующие требования;

- а) составлять меню после 12 часов дня и предоставлять его для утверждения заведующему накануне предшествующего дня ;
- б) нормы питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей от 3 до 7 лет;
- в) указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи калькулятора, заведующего хозяйством, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.
- г) вести контроль за приготовлением пищи, запись о проведённом контроле вносить в специальную тетрадь

4. Утвердить режим питания в МАДОУ:

завтрак - 8.00 - 8.35

2 завтрак - 09.15 - 9.45

обед - 11.30 - 12.25

полдник - 15.30 - 16.00

5. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

	Группа № 1 «Ладушки» 1 младшая	Группа № 2 «Паровозик» 2 младшая	Группа № 3 «Радуга» Старшая	Группа № 4 «Огонёк» Подготовительная	Группа № 5 «Светлячок» Мл. офтальмологическая»	Группа № 6 «Солнышко» Ст. офтальмологическая
Завтрак	8.00	8.20	8.25	8.30	8.25	8.30
2 завтрак	10.00	10.05	10.15	10.20	10.25	10.30
Обед	11.30	12.00	12.20	12.35	12.30	12.40
Полдник	15.30	15.25	15.20	15.00	15.10	15.05

6. Выдачу продуктов завхозом из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утверждённым заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню требования, под роспись (повар).

7. Старшей медсестре Миндалёвой Т.А. ежедневно осуществлять контроль за соблюдением температурного режима в холодильном оборудовании и результаты заносить в журнал учёта (Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.6.4.).

8. Поварам Усковой И.О., Седовой А.В. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить в присутствии ответственных лиц за закладку.

9. Возложить ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и за её хранение не менее 48 часов в специальном холодильнике при температуре от +2 до +6 градусов на поваров. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объёме одной порции).

10. Заведующей хозяйством каждую декаду месяца проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером отдела организации питания управления образования.

11. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- именные инструкции по охране труда и техники безопасности;

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

13. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.

14. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ «Детский сад № 14»

Силантьева Е.Н.