

П Р И К А З

02.09.2024 г.

№ 65/54

Об организации питания детей
в 2024-2025 уч.году

В целях организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников 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. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным цикличным 20-ти дневным меню для организации питания детей в МАДОУ;
2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру _____ и шеф-повара Нумонова Дилафруз Нумонова;
3. Утвердить график приема пищи в группах;
4. Ответственным за питание:
 - 4.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - 4.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, 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 старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующего.
 - 4.3. Представлять меню для утверждения заведующего накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - 4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 ч. текущего дня.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику Буртасова Татьяна Сергеевна:
 - 5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
 - 5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность кладовщик и экспедитор поставщика;

- 5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается комиссией детского сада и поставщиком, а также лицом экспедитора;
- 5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик – материально-ответственное лицо;
- 5.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
6. Заместителю заведующего по АХЧ Галко Н.Н.:
- 6.1. Своевременно обеспечивать необходимым оборудованием групповые буфетные и пищеблок для организации питания в МАДОУ;
- 6.2. Приобретать и контролировать использование моющих и дезинфицирующих средства для обработки посуды и оборудования в процессе организации питания.
7. Воспитателям каждой возрастной группы:
- 7.1. Формировать у детей навыки самообслуживания, привычки к чистоте и порядку; воспитывать основные гигиенические навыки, связанные с едой: подготовка к приему пищи, обязательное тщательное мытье рук, правильное поведение за столом и использование столовых приборов;
- 7.2. Обучать детей сервировке стола; использовать разнообразные приемы, методы и средства воспитания в процессе организации питания;
- 7.3. Осуществлять контроль за правильностью полоскания рта после каждого приема пищи;
- 7.4. Контролировать соблюдение норм выдачи пищи младшим воспитателем;
- 7.5. Обеспечивать и строго соблюдать выполнение установленного режима дня;
- 7.6. Руководить и осуществлять контроль за работой младшего воспитателя при организации питания в группе и столовой.
8. Младшим воспитателям:
- 8.1. Отвечать за сервировку стола к завтраку, обеду, полднику, ужину и организовать дежурных детей;
- 8.2. Следить за санитарным состоянием раздаточной;
- 8.3. Осуществлять маркировку посуды в соответствии с требованиями; своевременно ее менять у заведующего по АХЧ Галко Н.Н.;
- 8.4. Готовить воду для умывания и полоскания рта; осуществлять воспитательные функции в процессе привития детям культурно-гигиенических навыков;
- 8.5. Соблюдать режим питания; получать пищу на пищеблоке и раздать ее детям согласно нормам выдачи пищи;
- 8.6. Убирать и мыть посуду в соответствии с требованиями СанПиНов.
9. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы в составе:
- Председатель:
Галко Н.Н., зам заведующего по АХЧ
- Члены комиссии:
Оточина И.Н. -воспитатель;
- _____ – старшая медсестра

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на председателя профсоюзной организации МАДОУ.

В случае выявленных нарушений результаты проверки оформляются актом и предоставляются заведующей МАДОУ о дисциплинарном взыскании.

10. Поварам Суджян А.А., Подосян А.С. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

- 6.15 – мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска;
- 7.00 – тесто для выпечки
- 7.40 – масло в кашу, сахар для завтрака;
- 7.30 – тесто для выпечки;
- 10.00 – сахар в третье блюдо
- 10.00 – 11.00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);
- 11.20 – масло во 2 блюдо;
- 13.00 – продукты для полдника;
- 14.00 – продукты для ужина.

11. Кладовщику Буртасовой Т.С. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером группы питания.

12. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы.

13. В пищеблоке необходимо иметь:

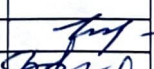
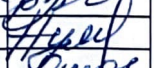
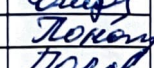
- инструкции по охране и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

14. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатель, младший воспитатель и работники пищеблока.

15. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ №323:  /М.С. Пономарева/

С приказом ознакомлены:

№ п.п.	Фамилия Имя Отчество	Должность	Дата ознакомления	Подпись
1.	Галко Надежда Николаевна	Заместитель заведующего по АХР	02.09.2024	
2.	Буртасова Татьяна Сергеевна	Кладовщик	02.09.2024	
3.	Нумонова Дилафруз Нумонова	Шеф-повар	02.09.2024	
4.	Оточина Ирина Николаевна	Старший воспитатель	02.09.2024	
5.	Пономарева Марина Сергеевна	Заведующий	02.09.2024	
6.	Подосян Анна Сережаевна	Повар	02.09.2024	
7.	Суджян Анна Амбарцумовна	Повар	02.09.2024	
8.		Медицинская сестра	02.09.2024	