

бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
Сокольского муниципального района  
«Детский сад общеразвивающего вида № 24 «Дюймовочка»

**ПРИКАЗ № 80-о/д**

г. Сокол

от 31.08.2021

«Об организации питания обучающихся»

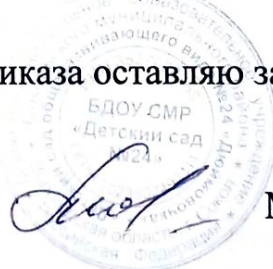
С целью организации сбалансированного питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с 10-дневным меню, выполнением норм калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в организации в соответствии с примерным 10-дневным меню для организации питания детей, посещающих ДОУ с 12 – часовым режимом функционирования.
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на заведующего хозяйством Н.Ю. Родичеву в соответствии с её функциональными обязанностями:
  - 2.1 Составлять меню – требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 2.2 При составлении меню – требования учитывать следующее:
    - определять нормы на каждого ребёнка, проявляя норму выхода блюд;
    - при отсутствии наименования продукта на бланке меню дописывать его в конце списка.
  - 2.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 2.4. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 текущего дня.
3. Утвердить график приёма пищи:
  - завтрак (по возрастной группе) – 8.10 – 8.55
  - 2 завтрак – 9.25 – 10.20
  - обед – 11.15 – 12.40
  - полдник – 15.00 – 15.20
  - ужин – 16.15 – 17.00
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, заведующему хозяйством:

- 4.1. Разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню.
- 4.2. Возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на завхоза Н.Ю. Родичеву.
- 4.3. Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителем ДООУ и завхозом.
- 4.4. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утверждённым заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
5. Создать бракеражную комиссию в целях контроля за приготовлением пищи в составе:
- заведующий ДООУ,
  - завхоз,
  - медицинский работник, закрепленный за ДООУ.
- Запись о проведённом контроле производить в специальном журнале, ответственность за её проведение возложить на завхоза.
6. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утверждённому руководителем графику.
7. Завхозу Н.Ю. Родичевой ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.
8. На пищеблоке необходимо иметь
- Инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно – эпидемиологического режима
  - График закладки продуктов
  - График выдачи готовых блюд
  - Нормы готовых блюд, готовое блюдо
  - Суточные пробы за двое суток
9. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.
10. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несёт воспитатель и младший воспитатель.
11. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



М.В. Макарова

С приказом ознакомлены:

<u>В.В. Вершинина</u>	В.В. Вершинина
<u>Н.Ю. Родичева</u>	Н.Ю. Родичева
<u>Т.В. Ткаченко</u>	Т.В. Ткаченко
<u>Н.С. Ширикова</u>	Н.С. Ширикова