

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
города Новосибирска "Детский сад № 165 "

П Р И К А З

01.09. 2023

№ 89-04

Об организации питания

С целью организации рационального питания детей и сотрудников в учреждении, соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню и осуществления контроля по данному вопросу, в соответствии с СанПиН,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МАДОУ д/с № 165 в соответствии с «Примерными 10-дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-часовым режимом функционирования».

2. **Назначить ответственными за организацию питания воспитанников:**

- калькулятора Коваленко Марину Сергеевну (корпус № 1, Барьерная, 21), калькулятора Губаренко Алёну Александровну (корпус № 2, Динамовцев, 5 и корпус № 3, Барьерная, 9).

3. Утвердить график приема пищи:

- завтрак (по возрастной группе) 8.10 – 8.40;
- обед 11.50 – 12.40;
- полдник 15.20 – 15.40;
- ужин 17.20 – 17.50.

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 и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;

- норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;

- 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 калькулятора, кладовщика и одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

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

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

5. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы (Приложение № 1.)

6. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима (инструкции по мытью посуды на кухне; по обработке яиц; по обработке овощей; по обработке картофеля);

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за двое суток;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

7. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатели и младший воспитатель.

8. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий



О. Я. Кузенкова

С приказом ознакомлены:

Ир Тубаринко ДА 01.09.13
(подпись, расшифровка подписи, дата)

И Коваленко АЕ 01.09.13

В Симагва ДД 01.09.13

