

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУНИЦИПАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ ПЛАВСКИЙ РАЙОН – ДЕТСКИЙ САД
П. МОЛОЧНЫЕ ДВОРЫ
(МБДОУ МО Плавский район – детский сад п. Молочные Дворы)**

РФ, 301493, Тульская область, Плавский район, п. Молочные Дворы, ул. Спортивная, дом 4
E-mail: molochniedvori@tularegion.org

ПРИКАЗ

01.09.2023 г.

№ 01

***Об организации питания воспитанников
на 2023-2024 год***

С целью организации сбалансированного, рационального питания воспитанников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнение норм и калорийности, а также осуществления контроля за питанием воспитанников,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2^x лет до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5-часовым режимом функционирования.
2. Возложить ответственность за организацию питания на заместителя заведующего по воспитательно-образовательной работе Гигиреву Е.В.
3. Калькулятору Выборновой С.В. в соответствии с должностными обязанностями:
 - 3.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка;
 - предоставлять норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню, дописывать его в конце списка;
 - ставить подписи медицинской сестры, повара, заведующего.
 - 3.3. Предоставлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.4. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 10 часов текущего дня.
4. Утвердить график приема пищи:
 - 1 завтрак (по группам) с 8:30 до 9:00 часов;

2 завтрак (сок, фрукты) с 10:30 до 11:00 часов;

обед – с 12:00 до 13:00 часов;

полдник - с 15:30 до 16:00 часов.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении поварам, завхозу:

а) разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

б) оформлять обнаруженные некачественные продукты и их недостачу актом, который подписывается представителем ДОУ и поставщиком

в) производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим ДОУ меню не позднее 16:00 часов предшествующего дня, указанного в меню.

6. Возложить ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов на завхоза Кузину Галину Михайловну;

7. За ведение бракиражного журнала ответственность возложить на калькулятора — Выборнову Светлану Владимировну.

8. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку продуктов производить по утвержденному заведующим графику

08:00 — масло в кашу, сахар для завтрака

09:00 – мясо в 1-ое блюдо

10:00— 11:00 продукты в 1-ое блюдо

11:30 — масло во второе блюдо, сахар третье блюдо

13:00 — продукты для полдника

13:00 — тесто для выпечки

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии медицинской сестры (калькулятора) членов комиссии.

9. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе: заведующей ДОУ, бухгалтера МКУ МО Плавский район «ЦБМУПР», завхоза.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой.

Обо всех нарушениях ставить в известность заведующего ДОУ.

10. Завхозу Кузиной Галине Михайловне ежемесячно производить выверку остатков продуктов с бухгалтером.

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

1 завтрак 1 младшая — 8:25 часов

2 младшая — 8:35 часов

средняя - старшая – 8:45 часов

подготовительная — 8:55 часов

2 завтрак 1 младшая — 10:30 часов

2 младшая — 10:40 часов

средняя - старшая – 10:50 часов
подготовительная — 11:00 часов

обед – 1 младшая — 11:55 часов
2 младшая — 12:05 часов
средняя-старшая – 12:15 часов
подготовительная — 12:25 часов

полдник 1 младшая — 15:25 часов
2 младшая — 15:35 часов
средняя-старшая – 15:45 часов
подготовительная - 15:55 часов

12. На пищеблоке необходимо иметь работникам должностные инструкции, инструкции по охране труда и технике безопасности, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима, а так же:

- картотеку технологии приготовления блюд
- график закладки продуктов
- график выдачи готовых блюд
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо
- суточная норма за 2 суток
- вымеренную посуду с указанием объема блюд

13. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

14. Ответственность за организацию питания каждой группы несут воспитатель и помощник воспитателя.

15. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.

И.О. заведующего МБДОУ МО Плавский район
- детский сад п. Молочные Дворы



Е.В. Гигирева
Е.В. Гигирева