

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад комбинированного вида № 30 станицы Ленинградской  
муниципального образования Ленинградский район

ПРИКАЗ

30.08.2022

62/1 - осн

Об организации питания детей в 2022 - 2023 г.

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологическими картами, а также в рамках осуществления в 2022 - 2023 учебном году производственного контроля по данному вопросу,  
п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание детей и обеспечить необходимым четырехразовым (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) сбалансированным питанием, в учреждении в соответствии с примерными 10 дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1.5 до 3 лет и от 3 до 7 лет реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 10.5 часовым пребыванием детей.

1.1 Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и старшего повара(по согласованию).

2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Гуричеву В.Н. (по согласованию )

3. Утвердить график приема пищи.

3.1. В холодный период : с 1 сентября по 31 мая

<i>Завтрак</i>	<i>8.20 - 8.50</i>
<i>Второй завтрак</i>	<i>10.00 - 10.20</i>
<i>Обед</i>	<i>11.20 - 13.00</i>
<i>Полдник</i>	<i>15.15 - 15.40</i>

в соответствии с утвержденным режимом дня для каждой возрастной группы.

3.2. В теплый период : с 1 июня по 31 августа

<i>Завтрак</i>	<i>8.20 - 8.50</i>
<i>Второй завтрак</i>	<i>10.10 - 10.30</i>
<i>Обед</i>	<i>12.00 - 13.00</i>
<i>Полдник</i>	<i>15.45 - 16.10</i>

в соответствии с утвержденным режимом дня для каждой возрастной группы.

4. Ответственному за организацию питания детей Гуричевой В.Н. (по согласованию) проводить :

4.1. Контроль оценки качества питания.

4.2. Меню-требование составлено с учетом норм питания и примерного 10-дневного меню, утвержденного ИП Козловым В.И. и согласованного с заведующим МБДОУ № 30 ежедневно, на день вперед.

4.3. В меню-требовании должны быть четко указаны: наименование блюд и изделий, их выход, количество используемого продукта по каждому блюду в расчете на одного ребенка и (через косую черту) на всех детей.

4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

4.5. Проводить своевременную замену информации на стенде «Сбалансированное питание — залог здоровья»: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — старшему поварау(по согласовании):

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность старший повар Яшкова С.В.

5.3. Получение продуктов в кладовую производит старший повар Яшкова С.В. - материально-ответственное лицо.

5.4. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья старший повар Яшкова С.В. производит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности и проверяет качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.).

5.5. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику.

5.6. В целях проверки правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) членами Совета по питанию проводить контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд с составлением акта. Полученные данные сопоставлять с меню-требованием, где эти продукты расписаны на каждое блюдо с указанием их количества на одного ребенка и на всех детей.

6. Меню обязательно должно содержать выход блюд и быть заверено руководителем ИП Козловым В.И и согласовано заведующим МБДОУ №30. Меню должно быть правильно оформлено и размещено в удобном для чтения месте.

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

В холодный период : с 1 сентября по 31 мая



Завтрак	8.20 - 8.30
Второй завтрак	10.00 - 10.05
Обед	11.20 - 12.40
Полдник	14.50 - 15.00

в соответствии с утвержденным режимом дня для каждой возрастной группы.

В теплый период : с 1 июня по 31 августа

Завтрак	8.20 - 8.30
Второй завтрак	10.00 - 10.20
Обед	12.00 - 13.00
Полдник	14.50 - 15.00

в соответствии с утвержденным режимом дня для каждой возрастной группы.

7.1. Правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранения в специальной папке);

- медицинская аптечка;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

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

9. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

11. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на медицинскую сестру Гуричеву В.Н. (по согласованию)

Заведующий

С приказом ознакомлены:



Н.Е.Красуля

В.Н.Гуричева

О.В.Тараненко

С.В. Яшкова