

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 41 «Подснежник»
муниципального образования город-курорт Анапа

П Р И К А З

от 04.06.2025г.

№58

Об организации рационального и сбалансированного питания на 2025 год

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

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10 – дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12 - часовым режимом функционирования», согласованным с ТО «Роспотребнадзор».

2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на кладовщика Аракелян А.О. в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

2.1. Составлять меню – требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.2. При составлении меню – требования учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- ставить подписи заведующей, медсестры, кладовщика, одного из поваров, ответственного за поступление продуктов питания со склада.

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

2.4. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 10 часов текущего дня.

3. Утвердить график приема пищи:

- | | |
|------------------|---------------------|
| - завтрак | 8 -20 - 8 -40 час |
| - второй завтрак | 10 -00 - 10 -20 час |
| - обед | 11 -50 -13 -00 час |
| - полдник | 15 -30 — 15 -45 час |
| - ужин | 17 -20 - 18 -00 час |

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам Даниелян И.Ю. и Беличенко Л.А.

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.2. Ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов возложить на кладовщика Аракелян А.О.

Кладовщик Аракелян Анжела Ониковна является материально-ответственным лицом (при поступлении на работу заключается договор о полной материальной ответственности).

4.3. Обнаруженные, при поступлении от поставщика на склад дошкольного учреждения, некачественные продукты или недостача, нарушение графика поставки оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ, заведующей и поставщиком.

4.4. Производить выдачу продуктов со склада на пищеблок в соответствии с утвержденным меню не позднее 19.00 час предшествующего дня, указанного в меню.

5. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовлением пищи, ответственность возложить на медсестру (по согласованию).

6. Поварам Даниелян И.Ю. и Беличенко Л.А., строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания на складе в составе: Артеменко Валерия Александровна, Горбачева Татьяна Александровна, Гринюк Елена Александровна.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов на складе и обо всех нарушениях ставить в известность заведующую.

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

- завтрак
- второй завтрак
- обед
- полдник
- ужин

9. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно - эпидемиологического режима (инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств, инструкции по режиму мытья посуды и обработки инвентаря и т.д.);
- меню;
- план – меню;
- технологические карты;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд, поверенные весы.

10. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.

10.1 Запрещается хранить личные вещи на рабочем месте, а также исключить во время работы носить ювелирные украшения (кольца, серьги, цепочки и.т.д).

10.2 Во время работы ногти должны быть коротко отстрижены и не покрыты лаком.

11. Ответственность за организацию питания детей в группах несут воспитатели и помощники воспитателей непосредственно закрепленные за данными группами.

12. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И.О. Заведующего
МБДОУ-д/с №41 «Подснежник»

Е.А. Гринюк



С приказом ознакомлены:

	Арсений А.О.
	Даниил И.В.
	Бищенко А.А.
	Артеменко В.А.
	Трубачева Т.А.