

**Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 10 г. Нижние Серги**

ПРИКАЗ

09.01. 2025 г.

№ 2 -од

Об организации питания детей в МКДОУ детском саду №10 г. Нижние Серги

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10-ти часовым режимом функционирования», утвержденным заведующей ДОУ. Изменения в меню вносить только с разрешения заведующей ДОУ.

2. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2023г.

3. Калькулятору Бочкаревой И.С.:

- составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- в конце меню ставить подписи калькулятора, кладовщика, поваров, принимающих продукты.

4. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

5. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику:

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- за своевременность поставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность кладовщик Кононова Н.А.;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МКДОУ детского сада №10 и поставщика;
- выдачу продуктов со склада на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующей меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

7. Поварам необходимо:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы комиссией по бракеражу с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;
- работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.

8. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкцию по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;

-график выдачи готовых блюд;

-суточную пробу за 2 суток.

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

10. Контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



И.В. Яремчук

С приказом ознакомлены:

Мед. Попова М.С.
Конф. Кононова Н.А.