

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ –
ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА – ДЕТСКИЙ САД №42
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ТИМАШЕВСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

от 10.01.2022

№ 25

город Тимашевск

Об организации питания детей в ДОУ.

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 по данному вопросу.

п р и к а з ы в а ю :

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-дневным меню» для организации питания детей в возрасте от 1,5-х до 3-х лет,

от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10, 5 час. режимом функционирования, согласно с ТУ «Роспотребнадзор»

2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на медицинскую сестру диетическую Н.П.Иванко в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.3-2.4.3590-20:

2.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.2. При составлении меню-заказа 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 подпись поваров, принимающих продукты из кладовой, и заведующего;

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

О.В.Кротова - заведующий МБДОУ д/с № 42;
Н.П.Иванко - медицинская сестра диетическая
Н.В.Троицкая - заведующий хозяйством
Л.П.Пивнева - повара

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

8. Заведующей хозяйством ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером МУЦМБ.

9. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока по группам ДОУ:

- завтрак - 8.00-8.30
- второй завтрак - 10.00
- обед - 11.30-12.00
- полдник - 15.00-15.30

10. В пищеблоке необходимо иметь:

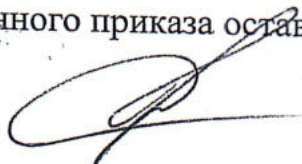
- инструкцию по ОТ и ТБ, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

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

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

13. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с № 42:
С приказом ознакомлены:



О.В.Кротова