

# МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «РАДУГА» КРАСНЕНСКОГО РАЙОНА БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРИКАЗ  
с. Горки

«09» января 2023 г. № 73

## **Об организации питания воспитанников в 2022 - 2023 учебном году**

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 в 2022- 2023 учебном году

### **приказываю:**

1. Утвердить положение об организации питания в МДОУ в Горском детском саду «Радуга» (Приложение №1)
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на завхоза в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20:
  - 2.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 2.2. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 2.3. Обеспечить детей 4-х разовым питанием (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) на сумму:
    - для детей от 3 до 7 лет – 108 руб. 32 коп.
    - для детей до 3 лет – 98 руб. 51 коп.
  - 2.4. Осуществлять питание детей строго в соответствии с режимом дня:
    - завтрак - 9.00- 9.10
    - второй завтрак-10.10-10.20
    - обед - 12.00 -12.30
    - уплотненный полдник - 15.20- 15.40
  - 2.5. Обеспечивать поступление в ДОУ продуктов питания с санитарно-эпидемиологическим заключением о соответствии их санитарным правилам.
  - 2.6. Соблюдать сроки хранения и реализации продуктов в строгом соответствии с санитарными правилами и требованиями.

- 2.7. Следить за хранением овощей в овощехранилище.
- 2.8. Вести правильное оформление документации.
- 2.9. Своевременно заявлять о качестве продуктов заведующему.
- 2.10. Корректировать количество выдаваемых продуктов по меню в соответствии с фактическим посещением детей.
- 2.11. Ежедневно размещать меню в информационном уголке.
3. Повару Смирновой А.В.:
  - 3.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
  - 3.2. Обеспечить высокое качество блюд и соблюдение технологии приготовления пищи.
  - 3.3. Строго соблюдать норму выдачи готовой продукции на группу и индивидуально на каждого ребенка.
  - 3.4. Ежедневно выставлять контрольные порции готовых блюд.
  - 3.5. В обязательном порядке оставлять и правильно хранить суточные пробы готовой продукции.
  - 3.6. Соблюдать маркировку посуды, кухонного инвентаря, использовать его строго по назначению.
  - 3.7. Содержать в чистоте свое рабочее место, строго соблюдать правила мытья посуды, график уборки пищеблока.
  - 3.8. Использовать при приготовлении пищи йодированную соль, соответствующую требованиям государственных стандартов.
  - 3.9. Закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:
    - 8.30- мясо в 1-е блюдо;
    - 8.30- масло в кашу, сахар для завтрака;
    - 9.00- тесто для выпечки;
    - 10.00-11.00 – продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы);
    - 11.30 – масло в 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;
    - 13.00 – продукты для полдника.
- Повару производить закладку продуктов в присутствии членов брокеражной комиссии.
4. Разрешать выдачу готовой пищи после снятия пробы И.О. заведующего Шугайло Т.И. с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в брокеражном журнале готовых блюд.
5. Воспитателям групп:
  - 5.1. Информировать родителей о питании детей.
  - 5.2. Следить за порядком питания детей, соблюдением ими санитарно-гигиенических норм.
  - 5.3. Воспитывать у детей навык культурного поведения за столом, правильного приема пищи; не допускать небрежного отношения к продуктам питания.
  - 5.4. Подачу сведений о наличии детей в группе производить до 8.30 часов завхозу.
6. Создать брокеражную комиссию в целях организации контроля за приготовлением пищи в составе:

- Шугайло Т.И., И.О.заведующего ДООУ;
- Копонева М.А., завхоза ДООУ;
- Попова О.В., младшего воспитателя ДООУ.

Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, ответственность за его ведение возложить на завхоза.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток.

8. Организовать питьевой режим в ДООУ, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды и отвечающий требованиям санитарных правил-использовать кипяченую питьевую столовую воду.

9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И.О.заведующего ДООУ  Т. Шугайло

