

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №20 общеразвивающего вида
«Мозаика»
Чистопольского муниципального района Республики Татарстан
ПРИКАЗ

Номер документа	Дата
№ 69	01.09.2025

«Об организации питания»

В целях организации рационального и сбалансированного питания детей в детском саду, строгого соблюдения и выполнения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с примерным 10-дневным меню для организации питания детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12 часовым режимом функционирования, в соответствии с правилами и нормами СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов, и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить ответственность на старшую медицинскую сестру Прыткову Т.К., за:

- за разработку десятидневного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.
- за размещение информации ежедневно в уголке для родителей о меню, утвержденным заведующим МДОУ и рекомендации набора продуктов на ужин детям.
- в составление ежедневного меню – требования установленного образца с указанием выхода блюд для разного возраста, утвержденным заведующим ДОУ.
- за организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
- за организацией контроля правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи
- за контролем ежедневного проведения С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей.
- за контролем качества доставляемых продуктов, соблюдение правил их хранения и реализации.
- за контролем приема животноводческой продукции с ветеринарными сопроводительными документами.
- за контролем правильного хранения и соблюдением срока реализации продуктов.
- за снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче.
- за контролем за ежедневным забором суточной пробы готовой продукции и правильным хранением, с записью температурного режима в соответствующем журнале.
- за ежемесячный подсчет продуктов питания и калорийности пищи по накопительной.
- за контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды – хранение, маркировка, обработка, использование по назначению

2.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- подписывать меню следующими сотрудниками: заведующим ДОУ, шеф-поваром Кузнецовой Н.Б., старшей медсестрой Прытковой Т.К., кладовщиком Коноплевой И.П.

- предоставлять меню для согласования и утверждения заведующей накануне предшествующего дня указанного в меню.

- оформлять возврат и добор продуктов в меню к 08-30 текущего дня.

3. Возложить ответственность на кладовщика Коноплеву И.П.

- за своевременную доставку продуктов питания
- за точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов
- за транспортировку и сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации
- за работу с поставщиками по продуктам питания
- за оформление обнаруженных некачественных продуктов, или их недостачу актом, который подписывается представителями МАДОУ и поставщиком.
- за выдачу продуктов из продуктового склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующей меню.
- за ведение всей учетно – отчетной документации

4. Возложить ответственность на шеф повара Н.Б.Кузнецову, поваров: Ильдимирову Е.В, Низамову С.А., Яшину Е.М. за:

- соблюдение технологии приготовления блюд, закладку необходимых продуктов.
- осуществление закладки основных продуктов в котлы в присутствии членов комиссии по контролю за организацией питанием.
- за работу только по утвержденному и правильно оформленному меню, подписанному заведующим ДОУ
- хранение, маркировку, обработку и правильное использования по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, проведение С-витаминизации 3-го блюда в соответствии с требованиями СанПин
- выдачу готовой пищи осуществлять только после снятия пробы, с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов)

В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно – эпидемиологического режима;
- картотеку технологий приготовления блюд
- медицинскую аптечку
- график выдачи готовых блюд
- нормы готовых блюд, контрольные блюда
- суточную пробу за двое суток
- вымеренную посуду с указаниями объема блюд

Ответственность за наличие вышеуказанной документации возложить на шеф – повара Н.Б.Кузнецову

5. Возложить ответственность на воспитателей за:

- обеспечение приема пищи детьми
- соблюдения санитарно – гигиенических условий приема пищи
- формирование навыков самообслуживания у детей и правила этикета
- организацию питьевого режима в группах, на игровых участках. обеспечение безопасности качества питьевой воды (замена кипяченой воды каждые 3 часа).

6. Возложить ответственность на помощников воспитателей за:

- обеспечение безопасности качества питьевой воды (замена кипяченой воды каждые 3 часа) в группах, а также доставка кипяченой воды, стаканов на игровые участки (кроме зимнего периода).

7. Ответственность за организацию питания в группах несут воспитатели каждой группы (согласно графику работы) и помощники воспитателя.

8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Заведующий
С приказом ознакомлены:



Ж.Е.Зиновьева

Шуф / Протикова Т. К. 01.09.2025₂
Шуф / Керимова И. Б. 01.09.2025₂
Шуф / Ильдизирова Е. В. 01.09.2025₂
Шуф / Исамова С. А. 01.09.2025₂
Шуф / Амина Е. М. 01.09.2025₂