



ПРИКАЗ

09.01.2025

№ 24

г. Ижевск

Об организации питания детей и сотрудников МБДОУ № 90

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в ДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить десятидневное меню в МБДОУ №90 для детей в возрасте от 1 до 3-х лет и от 3-х лет до 7 лет, посещающих ДОУ с 12-часовым режимом функционирования, сезон «осень/зима» и организовать питание детей в МБДОУ №90 в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Изменения в меню вносятся на основании приказа заведующего ДОУ.

Срок исполнения: постоянно.

2. Возложить ответственность за организацию питания на калькулятора МБДОУ №90 **Назипову В.Р.**

Срок исполнения: 2025 год.

3. Утвердить график приема пищи (по возрастной группе):

- завтрак 8:10 – 8:40
- второй завтрак 10:00
- обед 11:50 – 12:40
- полдник 15:30 – 16:00

Срок исполнения: 2025 год.

4. Ответственному за организацию питания **Назиповой В.Р.:**

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

При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд, калорийность;
- норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольных групп;
- ежедневно корректировать поставку продуктов в соответствии с количеством детей;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи калькулятора, кладовщика, шеф-повара, принимающих продукты из кладовой и заведующей;
- проводить анализ питания, за каждые 10 дней с последующей корректировкой.

4.3. Представлять меню на утверждение заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9:00.

Срок исполнения: постоянно.

5. Сотрудникам пищеблока – поварам, разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

Срок исполнения: постоянно.

6. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик **Симакова А.В.** - материально-ответственное лицо.

7. Назначить кладовщика **Симакову А.В.** и калькулятора **Назипову В.Р.** ответственными за:
- своевременность доставки продуктов;
 - точность веса;
 - количество;
 - качество;
 - ассортимент получаемых от поставщиков продуктов.

7.1. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщика в лице экспедитора.

7.2. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню, не позднее 17:00 предшествующего дня, указанного в меню.

Срок исполнения: постоянно.

8. Контроль за приготовлением пищи и закладкой продуктов в котлы осуществляет калькулятор Назипова В.Р. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале.

Срок исполнения: постоянно.

9. Поварам Кошкиной Т.В., Романовой Е.В.:

9.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

9.2. Закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующей меню-требованию.

Срок исполнения: постоянно.

10. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы, довести информацию до всех сотрудников МБДООУ.

Срок исполнения: 2025 год.

11. Назначить ответственного за ведение табеля питания сотрудников и детей делопроизводителя Уварову Л.В.

12. Всем сотрудникам, питающимся в ДООУ, включать в меню 2 –е блюдо и хлеб на обед (по норме детского меню).

13. На основании личных заявлений утвердить список сотрудников, отказавшихся от питания в ДООУ.

Срок исполнения: 2025 год.

14. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2-е суток;
- посуду с указанием веса пустой тары и соответствующей маркировкой.

Срок исполнения: постоянно

15. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

Срок исполнения: постоянно

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

17. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

А.Е.Васильева

С приказом ознакомлены:

_____ В.Р.Назипова
_____ А.В. Симакова
_____ Е.В. Романова
_____ Т.В. Кошкина
_____ Л.В.Уварова

