



ПРИКАЗ № 01-05-008

«09 »__01__2025г.

г. Красноярск

«Об организации питания детей»

С целью соблюдения требований технических регламентов, организации сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ, выполнения натуральных норм и калорийности

Приказываю:

1. Организовать питание детей в МБДОУ в соответствии с примерным 20-дневным меню.
2. Считать летне- осенним периодом – период с июня по ноябрь, весенне- зимним периодом- период с декабря по май.
3. Ответственность за организацию питания возложить на заведующих хозяйством -Шадрину Е.Л, Шафарину Т.С.
4. Утвердить график приема пищи:
 - завтрак 8.15- 8-30 (в соответствии с возрастным режимом в группах).
 - второй завтрак 10.00
 - обед 11.45-12.15 (в соответствии с возрастным режимом в группах),
 - полдник 15.00-15.15
 - ужин 16.10-16.25(в соответствии с возрастным режимом в группах).
5. Ответственному за питание:
 - Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню
 - При составлении меню-требования учитывать следующие требования:
определять нормы для детей раннего и дошкольного возраста, отдельно проставляя норму выхода блюда.
6. Заведующему хозяйством
Шадриной Е.Л, Шафариной Т.С.:
 - Предоставлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - Возврат и дополнение в меню оформлять в требовании-меню не позже 9.00
7. Повару Егоровой Г.М, Недбаевой Н.Ю.Терентьевой О.А.
Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
8. За выполнением графика завоза продуктов следит Шадрина Е.Л. и Шафарина Т.С. В случае нарушения графика обязана поставить в известность заведующего МБДОУ, м/сестру, оформить документально факт нарушения поставщиком графика завоза продуктов.
 - Получение продуктов от поставщиков в кладовую, производит завхоз Шадрина Е.Л. , материально ответственное лицо.
 - За точность веса, количество, качество и соответствие ассортимента получаемых от поставщика продуктов представленной заявке несет ответственность завхоз Шадрина Е.Л.
9. Прием продуктов без сопроводительных документов (сертификата качества и удостоверения качества), оформленных неправильно, имеющими исправления, запрещается.

10. Обнаруженные некачественные продукты, несоответствующие детскому питанию (с уксусом, с перцем....) возвращать поставщику, их недостачу оформлять актом, который подписывается представителем МБДОУ и поставщика в лице экспедитора или комиссией по приемке товара.
11. Выдачу продуктов из кладовой на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17:00 предшествующего дня, указанного в меню.
12. Поварам: Егоровой Г.М, Недбаевой Н.Ю. Терентьевой О.А. строго соблюдать технологию приготовления блюд, указанную в технологических картах. Закладку необходимых продуктов производить по графику.
13. Утвердить график выдачи готовых блюд в соответствии с возрастными группами.
14. В пищеблоке необходимо иметь:
 - инструкции по охране труда и технике безопасности во время работы с технологическим оборудованием;
 - должностные инструкции;
 - инструкции по соблюдению сан. эпид. режима;
 - технологические карты для приготовления блюд;
 - суточную пробу за 48 часов
15. Работники пищеблока обязаны соблюдать требования личной гигиены. Находиться на пищеблоке без специальной одежды и обуви запрещается. Переодеваться в специальную одежду и обувь работники пищеблока обязаны в специально предназначенном для этого помещении до начала работы.
16. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели.
17. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ И.А. Железняк

С приказом ознакомлены:

М.И. Маркина
Фед. Т.С. Маргарина
Жу. О.А. Терентьева
Жу. Н.Ю. Недбаева
Фед. Т.М. Егорова