

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 52»**

**П Р И К А З**

09.01.2023 год

№ 6

**Об организации питания в детском саду**

С целью организации рационального сбалансированного питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнение норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023 году

приказываю:

1. Утвердить циклограмму контроля за правильной организацией питания и назначить ответственных за ее выполнение (приложение №1).

2. Утвердить график выдачи и приема пищи  
(приложение № 2)

3. Еженедельно, в пятницу, проводить анализ работы по организации питания за неделю с участием медсестры, завхоза с принятием конкретных решений по исправлению выявленных недостатков.

4. Всем педагогическим работникам и обслуживающему персоналу детского сада строго выполнять правила СанПиН 2.4.3648-20 от 28.09.2020 по организации питания дошкольников и вносить предложения по улучшению организации питания.

5. Ответственному за составление меню Осиповой Е.И.:

5.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;

5.2 При его составлении учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;

- норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей сада;

- меню утверждает руководитель;

- представлять меню, заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню;

5.3. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9<sup>00</sup> часов.

6. Повару Бугровой Л.А. завхозу Палишкиной В.А.:

6.1 Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

6.2 За своевременность доставки продуктов, точность веса, качество получаемых с базы продуктов несет ответственность завхоз Палишкина В.А.

6.3 Обнаруженные некачественные продукты или их недостача при поставке с базы оформляется актом;

6.4 Получение продуктов в кладовую производит завхоз Палишкина В.А. только при наличии удостоверений качества и сертификата соответствия продуктов. Она является материально-ответственным лицом.

6.5 Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17<sup>00</sup> предшествующего дня, указанного в меню.

7. Общий контроль за приготовлением пищи, закладкой продуктов и снятие проб готовой продукции осуществляет медицинская сестра - Шевченко Е.Н., во время отсутствия Шевченко Е.Н. данные обязанности возлагаю на профорга - Спасскую Н.А..

8. Повару Бугровой Л.А.:

8.1 строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку продуктов по утвержденному графику:

7<sup>00</sup> – молоко;

7<sup>30</sup> – крупа,

8<sup>00</sup> сахар, масло сливочное на завтрак;

9<sup>00</sup> – мясо, куры, сахар, сухофрукты, овощи на гарнир, овощи для салата на обед;

9<sup>30</sup> - тесто, продукты в 1 блюдо, овощи для салата;

10<sup>45</sup> – масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;

8.2 Повар 1 смены отвечает за приготовление завтрака, 1, 3 блюда и гарнира для обеда; повар 2 смены отвечает за приготовление салата, и порционного блюда на обед, приготовление полдника и ужина.

8.3. Поварам производить закладку продуктов в присутствии членов комиссии.

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по безопасной работе при эксплуатации технологического оборудования;
- инструкции по соблюдению санитарного противоэпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд по возрастам;
- суточную пробу;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;

11. Работникам пищеблока запрещается хранить личные продукты в холодильниках и на рабочем месте.

12. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий  О.В. Карпова

С приказом ознакомлены и согласны:



В.А.Палишкина  
Е.Н. Шевченко  
Л.А. Бугрова  
Н.А. Спасская  
А.Е.И. Осипова

