



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД  
№ 28 г.ГУЛЬКЕВИЧИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ГУЛЬКЕВИЧСКИЙ РАЙОН**

**ПРИКАЗ**

от 11.01.2021г.

№ 9

г.Гулькевичи

**Об организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном  
дошкольном образовательном учреждении детский сад № 28  
г.Гулькевичи муниципального образования Гулькевичский район**

С целью организации сбалансированного питания детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10 – дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,6 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10 часовым режимом функционирования», **п р и к а з ы в а ю:**

1. Возложить ответственность за организацию рационального питания на медсестру, в ее отсутствие на заведующего ДОУ в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

- 1.1. Составлять меню – заказ накануне предшествующего дня, указанного меню.
- 1.2. При составлении меню – заказа учитывать следующие требования:
  - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
  - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
  - ставят подписи медсестра, завхоз, повар и заведующий.
- 2.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 2.4. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.30 текущего дня.

3. Утвердить график приема пищи:

- завтрак (по возрастной группе) 8.20ч. – 8.50ч.;
- 2 завтрак 10.30-10.40
- обед 12.10ч. – 13.00ч.
- полдник 15.20ч. -15.45ч.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – повару, кух.рабочему: разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.1. Возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов на завхоза Стрельникову О.В.

4.2. Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями МБ ДОУ и поставщика.

4.3. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии утвержденным заведующим меню не позднее 14.00 ч.предшествующего дня, указанного в меню.

5. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовлением пищи в составе:

Заведующий ДОУ – Жердилова А.А.

Завхоз – Стрельникова О.В.

Председатель ПК – Гречко О.В.

Старший воспитатель – Кузьмина Ю.Ю.

Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, ответственность за ее ведение возложить на Стрельникову О.В.

6. Поварам Фисенко Д.В., Белоусовой Т.И. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

7.00ч. – 7.30ч. – мясо в 1 –е блюдо;

7.00ч. – 7.30ч. – масло в кашу, сахар для завтрака;

10.00ч.- тесто для выпечки;

9.30ч. – 10.00ч. продукты в 1 е блюдо (овощи, крупы);

10.00ч. 10.30ч. – масло во 2 е блюдо,сахар в 3 – е блюдо;

13.00ч. – продукты для полдника.

7. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии: Жердиловой А.А., Стрельниковой О.В., Гречко О.В., Кузьминой Ю.Ю.

8. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- заведующего – Жердиловой А.А.

- председателя ПК – Гречко О.В.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность заведующего ДОУ.

9. Завхозу Стрельниковой О.В. ежемесячно производить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

10. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

- завтрак 8.15ч. – 8.25ч.
- 2 завтрак 9.45-9.57
- обед 11.20 ч.- 12.20ч.
- полдник 15.20ч. – 15.45ч.

11. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно – эпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

12. Возложить ответственность за организацию питания МБ ДОУ д/с №28 на Стрельникову О.В.

13. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

14. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и младший воспитатель.

15. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

16. Приказ вступает в силу с момента подписания.

Заведующий муниципального  
бюджетного дошкольного  
образовательного учреждения  
детский сад № 28 г.Гулькевичи  
муниципального образования  
Гулькевичский район

А.А.Жердилова

С приказом ознакомлены: