

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад общеразвивающего вида №359» городского округа Самара

443087, г. Самара пр. Карла Маркса, 340 тел. 953-07-35; 956-22-15
e-mail: mbdou359@mail.ru

Приказ

02.09.2024 г.

№ 81-сф

г. Самара

**Об организации питания в МБДОУ «Детский сад №359» г.о. Самара на
2024-2025 учебный год**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в учреждении в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей.

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего Бюджетного учреждения.

2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медсестру Шишкину О.Г.

3. Ответственному за питание Шишкиной О.Г.:

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

3.2. При составлении меню – заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребёнка, проставляя норму выхода блюд;
- в конце меню ставить подписи медсестры, заведующим хозяйством, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующим Бюджетного учреждения;

3.3. Предоставлять меню для учреждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню;

3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:

4.1. Разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню;

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количества, качества и ассортимента получаемых со склада несёт ответственность – кладовщик Панькова О.А.;

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями Бюджетного учреждения и поставщика;

4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утверждённым заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного меню.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии старшей медсестры Шишкиной О.Г. или членов бракеражной комиссии.

6. Поварам Шабаевой М.М., Старостиной М.А. необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестры с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;

6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии;

6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкцию по охране труда и технике безопасности на рабочем месте, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за двое суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

8. Сотрудникам Бюджетного учреждения предоставлять горячее питание второго блюда с оплатой на ООО «КШП»: воспитателям дошкольных групп предоставлять горячее питание в рабочую первую смену.

9. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

10. Во время приёма пищи детьми, воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием кгн.

11. Общий контроль за организацией питания в Бюджетном учреждении оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

«Детский сад №359» г. о. Самара



Е.В. Овчинникова

С приказом ознакомлены:

М.М. Шабаета

М.А. Старостина

О.Г. Шишкина