

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 6**

ПРИКАЗ

09.01.2025г.

№ 14/1

**Об организации питания обучающихся
в 2025-2026 г. в МБДОУ д/с № 6
(корпус: ул. Крупской, д. 7, ул. Энгельса, д. 77)**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в учреждении в соответствии с «Примерным 20-ти дневным меню для организации питания обучающихся в возрасте от 1 до 3 и от 3 до 7 лет в МБДОУ д/с № 6», утверждённым приказом заведующего от 03.09.2024г. № 249/2.
 - 1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего.
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания детей на заведующего МБДОУ д/с № 6 Сажину Е.В.
3. Калькулятору Зайнуллиной С.А.:
 - 3.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
 - 3.2. Представлять меню-требование для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 3.3. Возврат и добор продуктов в меню-требовании оформлять не позднее 9.00 часов текущего дня.
4. Утвердить график приёма пищи:
 - завтрак (по возрастной группе) – 7.50ч.- 8.30ч.
 - второй завтрак – 9.30ч. – 10.15ч.
 - обед – 11.50ч. – 12.35ч.
 - полдник - 15.20ч. – 15.45ч.
 - ужин – 17.40ч. – 18.10ч.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику:
 - 5.1. Разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню-требованию.
 - 5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несёт ответственность кладовщик учреждения:
Климина А.А. – кладовщик
 - 5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты, их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщика в лице экспедитора.
 - 5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик – материально ответственное лицо:
Климина А.А. – кладовщик
 - 5.5. При получении пищевых продуктов кладовщику Климиной А.А. проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией

результатов в «Журнале контроля за доброкачественностью скоропортящихся продуктов, поступающих с базы на пищеблок».

5.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утверждённым заведующим меню-требованием не позднее 16.00 ч. предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

5.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котёл производить записи о проведённом контроле в специальном журнале «Журнал закладки основных продуктов питания», который хранится на пищеблоке. Ответственность за его ведение возлагается на медицинскую сестру Зайнуллину С.А., Юрчак Э.К.

5.8. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утверждённому руководителем графику:

- в 7.30ч. — масло сливочное в кашу, сахар, сыр для завтрака;
- в 10.30ч. — тесто для выпечки, масло сливочное, яйцо, сахар;
- в 11.30ч. — масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;
- в 14.00ч. — творог, масло сливочное, масло растительное, яйцо, сахар;
- в 15.00ч. — сахар в 3-е блюдо.

5.9. Поварам производить закладку продуктов в котёл в присутствии ответственного лица за закладку.

6. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы согласно сезону: холодный период года, тёплый период года.

см. приложение № 1

7. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию (см. приказ от 09.01.2024 г. № 12/2) необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на оборотной стороне, вмещающую как одну порцию блюда, так и 10 порций, линейку.

8. Кладовщику Климиной А.А. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ «ЦБУ»

9. На 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 объёма блюд.

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

11. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателей.

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий:



Е.В. Сажина