

# МБДОУ Кашарский д/с № 2 «Сказка»

## Приказ

09.01.2025г.

№ 4

### «Об организации питания детей в ДОУ»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строго соблюдения и выполнения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнение норм и калорийности, а также осуществление контроля по данному вопросу.

#### Приказываю

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с нормами для детей в возрасте от 1,5 до 6,5 лет 10,5 часов.
2. Изменение меню разрешается вносить только с разрешения заведующего.
3. Возложить ответственность за состояние перспективного 10 - дневного меню на заведующего Череповскую Т.В., кладовщика Махотенок Л.Н.
4. Получение продуктов в кладовую и выдачу производит Махотенок Л.Н.
5. Возложить ответственность на Махотенко Л.Н. за:
  - бесперебойную работу холодильно - технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
  - сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
  - работу с поставщиком продуктов ИП Шаповалов, руководитель Шаповалов М.Н.
6. Кладовщику Махотенко Л.Н. своевременно сдать отчёт в МАУ«РЦО»
7. Возложить ответственность на повара Дорохову Н.В. за:
  - закладку в котёл продуктов питания;
  - ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
  - ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
  - хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
  - правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов;
  - совместное с завхозом и заведующей составление разнообразного меню;
  - выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
  - соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).
8. Ответственная за приготовление и выдачу полдника повар Н.В. Дорохова, работник ИП Шаповалов М.Н.
9. Утвердить состав бракеражной комиссии готовых блюд - Т.В. Череповская, Н.В. Дорохова, Л.Н. Махотенко, Н.Б. Бурцева.
10. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котёл продуктов питания.
11. Кладовщику Махотенко Л.Н. не допускать приём продуктов без документов, подтверждающих их безопасность:
  - контролировать правильность хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
  - вести ежемесячный подсчёт ингредиентов пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.

12. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока:

- завтрак - 8.30
- обед - 11.30
- полдник - 15.00

13. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, инструкции по соблюдению санитарно - противоэпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- график закладки готовых блюд;
- норма готовых блюд;
- суточные пробы за 2 суток;
- утверждённое 10 - дневное меню;
- медицинскую аптечку.

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

15. Ответственность за организацию питания детей в группах несут воспитатели и младшие воспитатели.

16. Возложить ответственность на воспитателей и младших воспитателей за:

- обеспечение приёма пищи детьми;
- соблюдение санитарно - гигиенических условий приёма пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

17. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

18. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, повара Дорохову Н.В., повара Бурцеву Н.Б., завхоза Махотенко Л.Н.

19. Контроль выполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий

Ознакомлены:



Т.В. Череповская

Л.Н. Махотенко

Н.Б. Бурцева

Н.В. Дорохова

*Дорохова*