Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 36 комбинированного вида»

ПРИКАЗ

от 01.09.2023 г. **№ 08-0109/23**

Об организации питания
детей и сотрудников

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнении норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023- 2024 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-дневным меню» с 12-ти часовым режимом функционирования.
2. Возложить ответственность за организацию питания на медсестру.
3. Утвердить график приёма пищи в соответствии с требованиями СанПиНа.
4. Ответственному за организацию питания:
   4.1. Составлять меню- заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
   4.2. При составлении меню- заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребёнка и сотрудника, предоставляя норму выхода блюд;
- норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- в конце меню ставить подписи медсестры, кладовщицы, старшего повара, заведующей.

   4.3. Представлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню.
   4.3. Возврат и прибавку продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 часов.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении - поварам, кладовщице:
   5.1. Разрешается работать только по утверждённому меню, правильно составленному.

5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несёт ответственность кладовщица Бобкова Валентина Вениаминовна.

5.3. Обнаруженные некачественные продукты оформляются актом.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик.

5.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утверждённым заведующей меню не позднее 15.00 часов предшествующего дня, указанного в меню.

6. Поварам Макаровой Вере Васильевне, Кульковой Вере Ивановне:
- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- работники кухни обязаны работать в маске и перчатках;
- производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии, дежурного администратора.

7. Кладовщице Бобковой Валентине Вениаминовне ежемесячно производить выверку остатков продуктов питания с главным бухгалтером Аношкиной Еленой Васильевной.

8. На основании решения собрания трудового коллектива (протокол от № 1) по вопросам питания сотрудников:

8.1. Назначить ответственного за ведение табеля воспитанников – воспитателей групп.

8.2. Назначить ответственного за ведение табеля питания сотрудников ДОО - медсестру.

8.3. Всем сотрудникам, питающимся в учреждении, включать в меню 1-е и 3-е блюдо, хлеб на обед по норме детского питания.

8.4. На основании личных заявлений утвердить список сотрудников, отказавшихся от питания в учреждении.

9. Работникам пищеблока запрещается:
- раздеваться на рабочем месте;
- хранить личные вещи;
- носить украшения на руках, ушах и шее.

10. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателя.

11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Основание: решение администрации

Заведующая Лежаева И.Н.