

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно – эстетическому направлению развития детей № 35 «Теремок» г. Светлоград

## ПРИКАЗ

от 01.09.2022г.

г. Светлоград

№ 16

Об организации питания воспитанников ДОУ

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», положением об организации питания воспитанников, с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников ДОУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с «Примерными 10дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет.
2. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего.
3. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего хозяйством Морозенко А. Н.
4. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:  
Завтрак – 8.05 – 08.30;  
Второй завтрак – 9.45 - 10  
Обед – 11.3 – 12.30;  
Полдник – 15.1 – 15.30
5. Ответственному за организацию питания детей, Морозенко А.Н.:
  - 5.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню – требовании;
  - 5.2. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
6. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и

ассортимент получаемых от поставщиков продуктов несёт ответственность кладовщик Морозенко А.Н.;

6.1. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ (кладовщик, шеф – повар);

6.2. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Морозенко А.Н. - материально-ответственное лицо.

6.3. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»;

6.4. Выдачу продуктов кладовщику из продуктовой кладовой на пищеблок (шеф – повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню – требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню – требовании, под подпись (шеф – повар);

6.5. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственнымИ лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке;

6.6. Шеф – повару Миловановой Г.Н. повару Юсифовой Н.Т. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику;

6.7. Шеф – повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку:

График дежурства на пищеблоке при закладке продуктов:

- Понедельник, заведующий хозяйством - А.Н.Морозенко
- Вторник, воспитатель – Семькина А.А.
- Среда, инструктор по ФИЗО – Л.А.Карлина, председатель ПК
- Четверг, заведующий – Н.И.Мацугина
- Пятница, учитель- логопед, – Т.А.Писаренко.

6.8. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С на шеф – повара Милованову Г.Н.

6.9 .Кладовщику Морозенко А.Н. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с ответственным бухгалтером;

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- график организации детского питания в ДООУ;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около электроприборов;

– инструкции по охране труда и технике безопасности.

1. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.
2. Ответственность за организацию питания детей в группе несут воспитатель и помощник воспитателя.
3. . Контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МКДОУДС № 35  
«Теремок» г. Светлоград

Подписано цифровой подписью: Мацугина Нина Ивановна  
DN: c=RU, st=Саратовский край, I=Светлоград, title=Заведующий, o=МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ  
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА С  
ПРИОРИТЕТНОЙ ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО УДОБСТВЛЕНИЮ ЭСТЕТИЧЕСКОМУ НАПРАВЛЕНИЮ  
РАЗВИТИЯ ДЕТЕЙ № 35 «ТЕРЕМОК», СВЕТОГРАД, 1.2.643.100.3-1208303138221343830342324,  
1.2.643.3.131.1.1-1208323631373032373033333630, email=super.teremok2011@yandex.ru, givenName=Нина  
Ивановна, sn=Мацугина, cn=Мацугина Нина Ивановна  
Дата: 2022.12.22 15:04:22 +0300

Н.И.Мацугина

С приказом № 16 от 01.09.2022г. ознакомлены:

№ п/п	Ф.И.О.	дата	подпись
1.	Заикина Наталья Николаевна	01.09.22	
2.	Донцова Виктория Андреевна	01.09.22	
3.	Карлина Любовь Анатольевна	01.09.22	
4.	Милованова Галина Николаевна	01.09.22	
5.	Мигун Елена Николаевна	01.09.22	
6.	Мироненко Мария Петровна	01.09.22	
7.	Морозенко Александра Николаевна	01.09.22	
8.	Мочалова Марина Сергеевна	01.09.22	
9.	Николаева Александра Александровна	01.09.22	
10.	Писаренко Татьяна Анатольевна	01.09.22	
11.	Плеша Елена Викторовна	01.09.22	
12.	Ржевская Вера Михайловна	01.09.22	
13.	Семькина Анна Анатольевна	01.09.22	
14.	Шигаева Анна Васильевна	01.09.22	
15.	Юсифова Нина Тимофеевна	01.09.22	