

Департамент образования администрации города Перми
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребенка – детский сад № 387»

01.09.2023

ПРИКАЗ

№ 237

Об организации питания

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в ДООУ в соответствии с 20-дневным меню, составленного на основании сборника рецептов «Технологические нормативы рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных и детских оздоровительных учреждений»
 2. Ответственным за составление меню назначить Киселеву В.Н.
 3. Киселевой В.Н. составлять меню-раскладку накануне дня, указанного в меню.
 4. При составлении меню учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка,
 - ставить подписи диетсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающего продукты из кладовой,
 - в обязательном порядке меню-раскладка утверждается руководителем.
 5. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 10-00
 6. Сотрудникам пищеблока (поварам и кладовщику):
 - а) Работать строго придерживаясь утвержденного меню.
 - б) Кладовщик несет ответственность за точность веса, количество, качество, ассортимент получаемых от поставщика продуктов. В случае выявления некачественных продуктов, недостачи по весу или количеству, а также, отсутствие документации (сертификат, накладная, ветеринарное свидетельство и т.п.) оформляется акт, далее составляется претензия.
 - в) Выдачу продуктов на пищеблок производить в соответствие с утвержденным меню-раскладкой не позднее 17-00 накануне дня, указанного в меню.
 7. Создать комиссию, которая осуществляет контроль за закладкой продуктов в котлы в составе:
 - корпус № 1 (ул. Инженерная, 4).
 - Андрусак Я.В., методист;
 - Бурунова О.В., музыкальный руководитель.
 - Сыропятова Н.А., кладовщик.
 - корпус № 2 (ул. Инженерная, 3).
 - Южакова Е.В., заведующий.
 - Шедикова И.В., завхоз.
 - Лядова С.В., медицинская сестра.
- Результат контроля отражать в тетради, которая хранится на пищеблоке, ответственность за ее ведение возложить на медицинскую сестру Лядову С.В.
8. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику:
7-00 –мясо, кура в 1 блюдо (обед)



7-45 – масло в кашу, сахар для завтрака

9-00 –тесто для выпечки

10-00-11-00 – продукты в первое блюдо (овощи и крупы)

11-40 – масло во 2-е блюдо. Сахар в 3-е блюдо

13-00 продукты для полдника

9. Создать комиссию для снятия остатков продуктов питания в кладовой:

а) Состав:

корпус № 1 (ул. Инженерная, 4).

- Южакова Е.В., заместитель заведующего.

- Андрусак Я.В., методист.

- Сыропятова Н.А., кастелянша.

корпус № 2 (ул. Инженерная, 3).

- Южакова Е.В., заместитель заведующего.

- Андрусак Я.В., методист.

- Шедикова И.В., завхоз.

б) Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов питания в кладовой с составлением соответствующего акта.

11.Кладовщику Киселевой В.Н. ежемесячно производить сверку остатков продуктов питания с МКУ «ЦБУиО» г. Перми.

12. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

	Младшая группа	Средняя группа	Старшая группа	Подготовительная группа
Завтрак	8.00	8.05	8.10	8.20
Обед	11-45	11.50	11.55	12.10
Полдник	15-00	15.05	15.10	15.15
Ужин	16.30	16.35	16.40	16.50

13. Возложить ответственность за организацию питания детей в группе на воспитателей и младшего или помощника воспитателя данной группы.


14. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

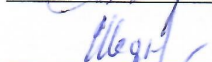
Заведующий МБДОУ «ЦРР – д/с № 387»


А.В. Макарова

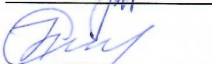
С приказом ознакомлены:

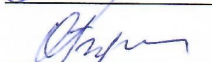
 Е.В. Южакова

 Я.В. Андрусак

 И.В. Шедикова

 В.Н. Киселева

 Н.А. Сыропятова

 О.В. Бурунова

 С.В. Лядова

