



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 327»

660036, г. Красноярск, ул. Академгородок, 66 «а», e-mail: dou327@mailkrsk.ru т. 200-25-30

ПРИКАЗ

от 31.07.2024 г.

№ 55 - П.

*Об организации питания воспитанников ДООУ
в 2024 – 2025 учебном году*

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в МБДОУ №327 в 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Старшему воспитателю Кононенко Е.А. совместно с медицинской сестрой КГДБ №4, осуществлять мониторинг:

- правильной сервировки стола;
- контролировать режим питания в ДООУ;
- соблюдение норм питания каждого воспитанника;
- формирование у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

2. **Соболеву О.И.** – кладовщика, назначить ответственной за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.

- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику разрешается работать только по утвержденному меню.

5. Утвердить график контроля за закладкой продуктов на кухне (приложение 2).

6. Поварам пищеблока МБДОУ №327 необходимо:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;

7. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на поваров МБДОУ №327.

8. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 3-е суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

9. Утвердить график приема пищи в соответствии с возрастом детей.

10. Ответственность за организацию питания детей на группе, несут воспитатели, помощник воспитателя:

Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателя осуществляют организацию питания детей и привитие им культурно-гигиенических навыков.

11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на заместителя заведующего М.Н. Слижевскую.

12. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения; копия на пищеблоке.

Заведующий МБДОУ №327»



Т.В. Пацкевич