

Муниципальное автономное образовательное учреждение  
детский сад № 29 «Фантазия»  
муниципального образования город-курорт Анапа

ПРИКАЗ

От «11» июля 2024г.

№108-ОР

«Об организации питания на 2024-2025 учебный год»

В целях улучшения работы по организации питания,  
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в МАДОУ д/с №29 «Фантазия» пятиразовое питание:

- *Завтрак,*
- *Второй завтрак,*
- *Обед,*
- *полдник,*
- *Ужин*

в соответствии с правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 и в соответствии с Примерным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1.5 до 6 лет, посещающих МАДОУ с 12 часовым режимом пребывания.

2. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню учитывать следующие **требования:**

- *определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;*
- *при отсутствии наименования продуктов в бланке меню дописывать его в конце списка;*
- *ставит подписи кладовщика, повара, заведующего.*

3. Утвердить график приема пищи:

***Завтрак***

Группа 01	Группа 02	Группа 03	Группа 04	Группа 05	Группа 06
8.30	8.40	8.35	8.55	8.50	8.45

***Второй завтрак***

Группа 01	Группа 02	Группа 03	Группа 04	Группа 05	Группа 06
10.30	10.40	10.35	10.55	10.50	10.45

***Обед***

Группа 01	Группа 02	Группа 03	Группа 04	Группа 05	Группа 06
12.00	12.20	12.10	12.45	12.40	12.30

***Полдник***

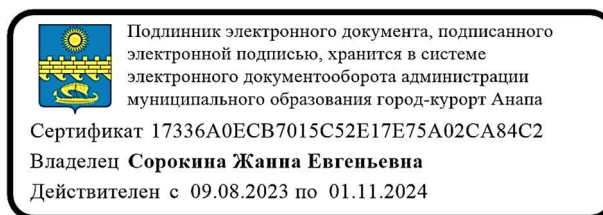
Группа 01	Группа 02	Группа 03	Группа 04	Группа 05	Группа 06
15.15	15.25	15.20	15.40	15.35	15.30

***Ужин***

Группа 01	Группа 02	Группа 03	Группа 04	Группа 05	Группа 06
18.15	18.25	18.20	18.40	18.35	18.30

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающими за организацию питания в учреждении (поварам, кладовщику):
- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
  - возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количества, качества и ассортимент получаемых продуктов;
  - оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщика;
  - производить выдачу продуктов из кладовой не позднее 15.00 час, предшествующего дня, указанного в меню.
5. Создать комиссию по бракеражу в целях организации контроля за приготовлением пищи. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, ответственность за его ведение возложить на кладовщика.
6. На пищеблоке необходимо иметь:
- Инструкции по технике безопасности;
  - Должностную инструкцию;
  - Инструкцию по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
  - Картотеку технологии приготовления блюд;
  - Медицинскую аптечку (наличие противоожоговых средств);
  - График выдачи готовых блюд;
  - Нормы готовых блюд и объемы;
  - Контрольное блюдо;
  - Суточную пробу за 2 суток;
  - Бракеражный журнал;
  - Журнал «Здоровья работников пищеблока».
7. Запрещается работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.
8. Ответственность за организацию питания детей в группах несут воспитатели и помощники воспитателей.
9. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания на 2024- 2025 учебный год (приложение)
10. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ



Ж.Е. Сорокина