

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;*
- *ставить 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

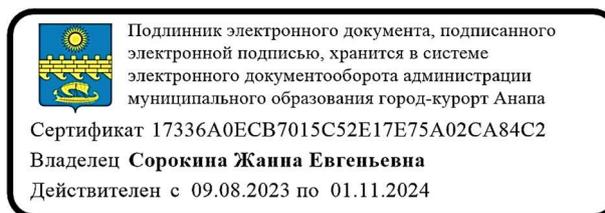
Группа 01	Группа 02	Группа 03	Группа 04	Группа 05	Группа 06
15.15	15.25	15.20	15.40	15.35	15.30

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