

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 10 «ОГОНЁК» ПОС. БАЛКОВСКОГО»**

ПРИКАЗ

пос. Балковский

«09» января 2025 г.

№ 51

**«Об организации питания воспитанников МКДОУ «Детский сад № 10
«Огонёк» пос. Балковского»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025 г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей посещающих дошкольное образовательное учреждение с 9-ти часовым режимом пребывания.
2. Определить кратность питания согласно режиму – 4 раза в день.
3. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего хозяйством Парфенову Татьяну Сергеевну.
4. Ответственной за питание:
 - 4.1. составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - 4.2. при составлении меню-заказа учитывать нормы на каждого ребенка и норму выхода блюд;
 - 4.3. представлять меню-требования для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
5. Сотрудникам пищеблока отвечающим за организацию питания:
 - 5.1. повару Стрельниковой Наталье Сергеевне
 - разрешается работать только по утвержденному и правильно-оформленному меню-требованию;
 - приготавливать блюда в строгом соответствии с технологической картой;
 - строго соблюдать закладку необходимых продуктов;
 - при раздаче блюд пользоваться мерной посудой и весами;
 - на рабочем месте находиться в полном комплекте спецодежды, соблюдать правила санитарии;

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 10 «ОГОНЁК» ПОС. БАЛКОВСКОГО»**

ПРИКАЗ

пос. Балковский

«09» января 2025 г.

№ 51

**«Об организации питания воспитанников МКДОУ «Детский сад № 10
«Огонёк» пос. Балковского»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025 г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей посещающих дошкольное образовательное учреждение с 9-ти часовым режимом пребывания.
2. Определить кратность питания согласно режиму – 4 раза в день.
3. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего хозяйством Парфенову Татьяну Сергеевну.
4. Ответственной за питание:
 - 4.1. составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - 4.2. при составлении меню-заказа учитывать нормы на каждого ребенка и норму выхода блюд;
 - 4.3. представлять меню-требования для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
5. Сотрудникам пищеблока отвечающим за организацию питания:
 - 5.1. повару Стрельниковой Наталье Сергеевне
 - разрешается работать только по утвержденному и правильно-оформленному меню-требованию;
 - приготавливать блюда в строгом соответствии с технологической картой;
 - строго соблюдать закладку необходимых продуктов;
 - при раздаче блюд пользоваться мерной посудой и весами;
 - на рабочем месте находиться в полном комплекте спецодежды, соблюдать правила санитарии;

- отбирать суточную пробу всех блюд и хранить в течение 48 часов.

5.2. Кухонному рабочему Магомедова Мария Магомедовна

- проводить уборку помещений пищеблока и оборудования в соответствии с графиком;
- пользоваться только разрешенными дезинфицирующими средствами;
- на рабочем месте находиться в полном комплекте спецодежды, соблюдать правила санитарии.

6. Возложить ответственность за своевременную доставку продуктов по ассортименту и графику доставки в соответствии с договорными обязательствами между ДООУ и поставщиками продуктов питания на заведующего хозяйством Парфенову Татьяну Сергеевну.

7. Ответственному за доставку и хранение продуктов Парфенову Татьяну Сергеевну:

- соблюдать товарное соседство при хранении продуктов;
- проводить профилактический осмотр и сортировку полученной продукции;
- выдачу продуктов из кладовой на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16-00 предшествующего дня указанного в меню-требовании;
- отказываться от получения продуктов питания в следующих случаях:
- отсутствие сопроводительных документов;
- отсутствие документов подтверждающих качество продуктов;
- неточность веса продуктов;
- отсутствие тары поставщика;
- не качественность продуктов;
- наличие уксусной кислоты в консервации.

8. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности,
- должностные инструкции,
- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемического режима;
- картотеку технологий приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- суточные пробы;
- вымеренную посуду с указанием объема.

9. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

10. Ответственность за организацию питания для детей каждой возрастной группы несут воспитатель и помощник воспитателя.

11. Общий контроль над организацией питания оставляю за собой.



Заведующий МКДОУ «Детский сад
№ 10 «Огонёк» пос. Балковского»

Ю. Г. Асварова

С приказом ознакомлены:

«09» января 2025г.

Т.С. Парфенова

«09» января 2025г.

Н.С. Стрельникова

«09» января 2025г.

М.М. Магомедова