



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Детский сад № 19 «Тополёк»
(МКДОУ «Детский сад № 19 «Тополёк»)**

01.09.2022г.

№ 0109-6 ОД

ПРИКАЗ

«Об организации питания в 2022/23 учебном году»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей ДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологий приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществлению контроля по данному вопросу в 2022-2023 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с примерным двухнедельным циклическим меню для организации питания детей в возрасте от 1,5-3 лет и от 3-х до 7 лет.

2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на кладовщика Кисляк Анну Викторовну, бухгалтера Попову Наталью Евгеньевну, поваров Данилову Марину Васильевну, Серкову Светлану Евгеньевну, в соответствии с функциональными обязанностями.

2.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного меню.

2.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

-определять нормы на каждого ребёнка, представляя норму выхода блюд.

-при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка, пустых графах.

-ставить подписи: кладовщик, повар, бухгалтер, заведующий.

2.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного меню.

2.4. Оформлять возврат и добор продуктов не позднее 10:00 часов текущего дня.

3. Утвердить график приёма пищи:

Завтрак: 8:00-9:00

Второй завтрак: 10:00-11:00

Полдник: 15:00-15:40

4.Сотрудникам пищеблока:

4.1. Разрешить работать по правильно оформленному утвержденному меню.

4.2. Ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и качество, ассортимент получаемых продуктов возложить на кладовщика Кисляк Анну Викторовну.

4.3. Оформлять обнаруженные недостатки, некачественные продукты актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщиком.

4.4. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблоке не позднее 15:00 предшествующего дня, указанного в меню.

5.Бракеражной комиссии ежеквартально производить снятие остатков на кухне, складе, следить за режимом питания в группах, производить контрольные варки с оформлением соответствующих актов.

6.Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

6:30-7:00- мясо, куры в 1-е блюдо

7:30-масло в кашу, сахар для завтрака

9:30-10:00-продукты (овощи, крупы) на 1-е блюдо

10:30-масло во 2-ое блюдо, сахар в 3-е блюдо

13:00-продукты для полдника

Хранение суточных проб-48 часов

7.Кладовщику Кисляк Анне Викторовне, ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером Поповой Натальей Евгеньевной.

8.Утвердить график выдачи готовых блюд на пищеблоке в осенне-зимний период, весенне-летний период.

9.Работникам пищеблока хранить личные вещи в специально отведенном месте.

10.Ответственность за организацию питания детей в группах несут воспитатели и младшие воспитатели.

11.Кладовщику ежедневно обсчитывать меню, следить за денежными нормами, сверяться с продуктовой базой ежемесячно, обеспечивать заявку на поставку продуктов.

Заведующий МКДООУ «Детский сад № 19 «Тополёк»



О.В.Шевелёва