

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение-  
детский сад № 34 «Светлячок» г. Кызыла Республики Тыва  
Ул. Калинина 36  
Т.5-24-54

## ПРИКАЗ

06.10.2023г.

№ 52

г.КЫЗЫЛ

### Об организации питания детей

С целью организации сбалансированного питания детей в учреждении, строго выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу,

#### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2х до 3х лет и от 3х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования».

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения директора ДООУ.

2. Возложить ответственность за организацию питания на диетической сестре Хомушку Ч.Б.

3. Утвердить график приема пищи (график прилагается)

#### 4. Ответственным за питание:

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

4.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
- на основании письма министра просвещения РФ от 16.02.81г., норма питания определяется соответственно норме питания детей;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, завскладом, одного из поваров, принимающих продукты;

4.3. Представлять меню для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – **шеф-повару, поварам, завскладом:**

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность завскладом Домрачева Т.А.

5.4. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщика в лице экспедитора.

5.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным директором меню не позднее 14.00ч. предшествующего дня, указанного в меню.

6. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке продуктов в котлы, качественного приготовления пищи, санитарного состояния пищеблока, правильное хранение продуктов:

- 1.Ховалыг О.С., директор;
- 2.Хомушку Ч.Б., диетсестра;
- 3.Гельмутдинова А.Р., предс.профкома,;
- 4.Семиз-оол Н.Д. докум.ведущий.;

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медработников: Хомушку Ч.Б.

**7. Шеф-повару Салчак А.М., и поварам: Монгуш А.Н..** строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику (график прилагается).

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

8. Создать **комиссию по снятию остатков продуктов питания** в кладовой в составе:

- председатель комиссии: Ховалыг О.С., директор;
- председатель профкома: Гельмутдинова А.Р., воспитатель;
- член комиссии: Ондар А.С., зам.дир.по АХЧ;
- член комиссии: Шулбаева Ю.В. старший воспитатель.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

9. **Заведующей складом Домрачевой Т.А.** ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ «ЦБ» \_\_\_\_\_

10. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы (график прилагается).

**11. В пищеблоке необходимо иметь:**

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции санитарно-противо-эпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;

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

- приносить на пищеблок закрытые непрозрачные сумки;

13. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель, помощник воспитателя.

14. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

15. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на медработника: Хомушку Ч.Б. и на шеф-повара: Салчак А.М.

16. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения, копия вывешена в пищеблоке.

Директор:

Ховалыг О.С.

С приказом ознакомлены:

Салчак А.М.  
 Монгуш А.Н.  
 Домрачева Т.А.  
 Семиз-оол Н.Д.  
 Ондар А.С.  
 Шулбаева Ю.В.  
 Хомушку Ч.Б.