

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА
«ГОРОД КАЛИНИНГРАД»
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА КАЛИНИНГРАДА ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА-
ДЕТСКИЙ САД № 31

ПРИКАЗ

от «09» января 2024г.
г. Калининград

№ 2/3 -о

Об организации питания детей
и сотрудников.

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в ДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществлением контроля по данному вопросу в 2024 учебном году,

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с утвержденными «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих ДОУ с 12-ти часовым режимом функционирования». Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МАДОУ ЦРР детского сада № 31.
2. Возложить ответственность за организацию питания на работников, входящих в состав бракеражной комиссии:
председателя: заведующего Зайцеву Л.П.
заместителя заведующего Покровскую Т.А.,
заместителя заведующего Черную И.В.
3. Утвердить график приема пищи:
завтрак (по возрастной группе) – 8.15-9.00;
обед – 11.30-13.00;
полдник – 15.10-15.30;
ужин – 16.20-16.45
4. Кладовщику Малыгиной С.Г.:
 - 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;
 - норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей без хлеба, салата и 3-го блюда;
- 4.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 10.00.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – шеф-повару, поварам, кладовщику:
 - 5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несёт ответственность кладовщик учреждения Малыгина С.Г.
 - 5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщика в лице экспедитора.
 - 5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Малыгина С.Г. – материально-ответственное лицо.
 - 5.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.
6. Шеф-повару Курьятовой В.И. и поварам Цукер Н.А., Сатаровой Э.Ф. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.
7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:
 - главного бухгалтера Калашник С.В.;
 - бухгалтера Егошиной В.Г.
 - заместителя заведующего Черной И.В.
8. Кладовщику Малыгиной С.Г. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером Егошиной В.Г..
9. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:
 - завтрак: 8.10-8.30;
 - обед: 11.30-12.30;
 - полдник: 15.10-15.25;
 - ужин: 16.15-16.25.
10. Утверждать постоянно список детей-аллергиков.
Кладовщику Малыгиной С.Г., поварам Сатаровой Э.Ф., Цукер Н.А. при составлении ежедневного меню и приготовлении блюд строго

придерживаться данного списка.

11. Назначить ответственным за питание детей и сотрудников, ведение табеля питания сотрудников кладовщика Малыгину С.Г. (о больничных листах сообщать ей);

б) всем сотрудникам, которые заявили о желании питаться, в учреждении, включать в меню 1 и 2 блюда (по норме детского меню);

в) прием пищи работниками обслуживающего персонала, не связанного непосредственно с детьми, осуществлять с 13.00 до 14.00;

г) утвердить список питающихся сотрудников на основании личных заявлений

д) оплату за питание производить не позднее 15 числа каждого месяца.

12. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

- график генеральной уборки пищеблока и разморозки холодильников;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу сохранять не менее 48 часов при $t +2 - +6$ С;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд;

- список аллергиков.

13. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут Воспитатель.

группа № 1 – воспитатели: Писарь В.В., Улич Н.В.

младший воспитатель: Цуцкиридзе Е.Е.

Заведующий МАДОУ ЦРР д/с № 31


Л.П. Зайцева

С приказом ознакомлены:

список работников прилагается