



МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 19»  
ЭНГЕЛЬСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

413119, Саратовская область р.п. Приволжский, Энгельс -19, 2-й квартал, д.12 *mdou\_19engels@mail.ru*

**ПРИКАЗ**

**31.08.2022 г.**

**№ 140-од**

**Об организации питания в ДООУ в 2022-2023 учебном году**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей МДОУ « Детский сад № 19 » строгого выполнения и соблюдения блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в соответствии с « 10 дневным меню» для детей в возрасте от 1,6 до 7 лет, посещающих МДОУ «Детский сад №19» с 12 часовым режимом функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего.
2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Чеснокову Надежду Николаевну
4. Утвердить график приема пищи по каждой возрастной группе.
5. Ответственному за питание Чесноковой Надежде Николаевне
- 4.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- 4.2. Осуществлять контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд; закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами; санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов.
- 4.3. Ежедневно вести журнал бракеража сырой и готовой продукции; подсчета калорийности; витаминизации блюд, йодирования пищи, проводить анализ выполнения норм питания на одного ребенка в месяц.
6. Возврат и добор продуктов в меню оформляется не позднее 9.00.
7. Сотрудникам пищеблока, разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню
7. Агент по снабжению несет ответственность:
  - за своевременность доставки продуктов, точного веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов
  - получение продуктов в МДОУ

- выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующей меню не позднее 17.00 предшествующего дня указанному в меню

8. Шеф - повару Тонкошкуровой Елене Михайловне

- строго соблюдать технологию приготовления блюд,

- закладку необходимых продуктов производить в присутствии членов бракеражной комиссии по графику:

- 7.30 — масло, сахар — завтрак;
- 11.15 — тесто для выпечки;
- 09.30 -10.15 продукты в первое блюдо
- 10.30 — сахар в 3 блюдо
- до 11.00 — масло — 2 блюдо
- 15.45 — сахар на ужин

- На пищеблоке иметь:

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

9. Агенту по снабжению Михайловой Оксане Валерьевне проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером питающей организации

10. Воспитателям всех возрастных групп ежедневно вести табель посещаемости детей, нести ответственность за информацию для родителей по организации питания воспитанников детского сада, давать рекомендации родителям по организации питания детей в выходные и праздничные дни.

11. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Шевченко И.С.

С приказом ознакомлены:

Тонкошкурова Е.М.

Юркина О.С.

Чеснокова Н.Н.

Михайловой О.В.