



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 51 ХУТОРА ХАНЬКОВ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СЛАВЯНСКИЙ РАЙОН

ПРИКАЗ

от 09.01.2024г

№24 о/д

х. Ханьков

Об организации питания в ДОУ

В целях организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля в 2023-2024 учебном году
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «10-ти дневными циклическими меню (зимне-весенний сезон) для детей дошкольных образовательных учреждений от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет», утверждённым главным государственным санитарным врачом Краснодарского края в Славянском, Красноармейском и Калининском районах С.А. Осмоловским.

1.1 Изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

2. Утвердить график закладки продуктов в котел на зимне-весенний период (приложение № 1)

3. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего З.Н.Кобылянскую.

Ответственному за питание:

3.1 Составлять меню накануне предшествующего дня согласно утвержденного календарного плана-графика.

3.2 При составлении меню учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд для каждой возрастной категории

- в меню ставить подпись ст. медсестры заверяя печатью и подписью заведующего.

- представлять меню для утверждения накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.3. Ежедневно производить отбор суточных проб всех блюд, выданных детям с указанием даты, наименования, времени и срока хранения пробы.

3.4 Возврат и добор продуктов при необходимости оформляется не позднее 9.30 часов.

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

4.1. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада продуктов несёт ответственность заведующий хозяйством Бондаренко С.В.

4.2. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача при поставке оформляются актом, который подписывается представителями МАДОУ д/с № 51 и поставщика.

4.3. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии заведующего Кобылянской З.Н. или членов комиссии по питанию.

Запись о проведенном контроле производить в журнале закладки основных продуктов, которая хранится в медицинском кабинете; ответственность за ее ведение возлагается на заведующего Кобылянскую З.Н.

6. Поварам Орёл О.В., Вихтевской О.Н.:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале и после проверки соответствия объема готовой выдаваемой продукции путем взвешивания.

6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии старшей медсестры или членов комиссии по питанию.

6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте, строго соблюдать смену спецодежды для работы в разных цехах.

7. На 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 выдачи готовых блюд;

- суточную пробу за 48 часов (хранятся в холодильнике с маркировкой «Суточные пробы» в медицинском кабинете);

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели:

младшая группа: Хахуцкая Ю.Н., Кирилина С.В., Самылова В.А.

старшая группа: Муковоз Л.А., Кирилина С.В., Рудакова С.В.

8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ д/с № 51



З.Н. Кобылянская

С приказом ознакомлены:

Бондаренко С.А.

[Handwritten signature]

Рудакова С.В.

[Handwritten signature]

Самылова В.А.

[Handwritten signature]

Вихтевская Е.А.

[Handwritten signature]

Кирилина С.В.

[Handwritten signature]

Муковоз Л.А.

[Handwritten signature]

Орёл О.В.

[Handwritten signature]

Хахуцкая Ю.Н.

[Handwritten signature]



**График закладки основных продуктов питания в котел МАДОУ д/с №51
(зимне-весеннее 10-ти дневное меню)**

День	Наименование продукта питания	Завтрак	Обед	Полдник
1	Масло сливочное	7.50-8.00	9.30-10.30	
	Сахар	7.00-7.40	9.30-10.30	
	Мясо		8.30-9.30	
	Яйцо		9.30-10.30	
2	Сыр	8.00-8.10		
	Масло сливочное	7.50-8.00	9.30-10.30	11.00-12.00 13.00-14.00
	Сахар	7.00-7.40	9.30-10.30	11.00-12.00
	Мясо		8.30-9.30	
	Яйцо		9.30-10.30	11.00-12.00
	Рыба			12.30-13.30
3	Масло сливочное	7.00-7.30	10.30-11.30	
	Сахар	7.00-7.40	9.30-10.30	13.00-14.00
	Птица		9.00-10.00	
	Яйцо	7.00-7.30	9.00-10.00	
	Творог	7.00-7.30		
	Рыба			13.30-14.00
	Сметана		11.00-11.30	
4	Масло сливочное	7.50-8.00	10.00-11.00	
	Сахар	7.00-7.40	9.30-10.30	
	Птица			13.00-14.00
	Рыба		10.00-11.00	
	Сыр		10.50-11.30	
	Сметана		11.10-11.30	
5	Масло сливочное	7.50-8.00	10.00-11.00	12.30-13.30
	Сахар	7.00-7.40	9.30-10.30	
	Мясо		8.30-9.30	
	Творог	7.00-7.30		
	Яйцо	7.00-7.30		
6	Масло сливочное	7.50-8.00	9.30-10.30	11.00-12.00

	Сахар	7.00-7.40	9.30-10.30	11.00-12.00
	Мясо		9.00-10.00	
	Яйцо			11.00-12.00
	Сметана		11.00-11.30	
7	Масло сливочное	7.30-8.00	9.30-10.30	11.30-12.00
	Сахар	7.00-7.40	9.30-10.30	11.30-12.00
	Мясо		8.30-9.30	
	Яйцо			11.30-12.00
	Сыр	8.00-8.10		
	Сметана		11.00-11.30	
8	Масло сливочное	7.50-8.00	9.30-10.30	12.00-13.00
	Сахар	7.00-7.40	9.30-10.30	13.00-14.00
	Птица		9.00-10.00	
	Яйцо		10.00-11.00	13.00-14.00
	Рыба			12.30-13.30
	Сметана		11.00-11.30	
9	Масло сливочное	6.40-7.10	9.30-10.30	13.00-14.00
	Сахар	7.00-7.40	9.30-10.30	13.00-14.00
	Мясо		9.00-10.00	
	Яйцо	7.00-7.30		13.00-14.00
	Сметана		11.00-11.30	
10	Масло сливочное		9.30-10.30	
	Сахар	7.00-7.40	9.30-10.30	12.45-13.45
	Мясо		8.30-9.30	
	Яйцо	7.00-7.40		12.45-13.45
	Сметана		11.00-11.30	
	Творог			12.45-13.45
	Сыр	8.00-8.10		