

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
"ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА №8 "ВАСИЛЁК"  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ  
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**295492, Республика Крым, город Симферополь, поселок городского типа Аграрное,  
улица Научная, дом 4  
(3652)26-36-56 sadik-vasilek@crimeaedu.ru**

---

**ПРИКАЗ**

Номер документа	Дата составления
<b>50-ОД</b>	<b>01.09.2023 г.</b>

**Об организации питания**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023 году.

**Приказываю:**

Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2-х до 7 лет», посещающих дошкольное образовательное учреждение №8 с 10,5 и 12-ти часовым режимом функционирования.

Изменение в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДООУ.

1.1 Утвердить план мероприятий по контролю организации питания детей на 2023 год (приложение №1).

2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Шабанову И.Ф. в соответствии с должностными обязанностями и СанПин 2.4.3648-20:

3. Ответственной за питание медицинской сестре:

3.1 Составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.2 При составлении меню учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюда;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- в конце меню ставить подписи медицинской сестры и заведующего.

3.3 Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении - поварам, кладовщику:

4.1 Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.2 За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несет ответственность кладовщик Скворцова Л.В.

4.3 Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ №8 «Василек» и поставщика.

4.4 Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.30 предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котел производить в присутствии медицинской сестры Шабановой И.Ф. или членов комиссии по

питанию по утвержденному руководителем графику:

7.30-масло в кашу;

9.00-мясо в 1-е блюдо;

9.00 тесто для выпечки;

10.00-11.00-продукты в первое блюдо ( овощи, крупы);

11.30-масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

13.00-продукты для ужина.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медицинскую сестру Шабанову И.Ф.

6.Поварам Колодяжной Т.Ю. и Пономаревой Н.И. необходимо :

6.1 Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2 Выдавать готовую продукцию только после снятия проб медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3 Производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

6.4 Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.

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;

-нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

-суточную пробу;

-вымеренную посуду с указанием объема блюд.

8.Кладовщику ежемесячно проводить сверку остатков питания.

8.1 Ежеквартально совместно с комиссией по снятию остатков производить снятие остатков в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

9.Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателя:

Ясли

воспитатель: Ваула Д.А.

помощник воспитателя: Каймаканова Д.Э.

Группа младшая №1

воспитатель: Гильметдинова Ф.Р.

помощник воспитателя: Эмирасанова Р.Э.

Группа младшая №2

воспитатель: Юрина Е.В.

помощник воспитателя: Скворцова Л.В.

Группа средняя

воспитатель: Ильина В.В.

помощник воспитателя: Алимсеитова Н.С.

Группа старшая №1

воспитатель: Ковалева Д.С.

помощник воспитателя: Мемедиминова А.И.

Группа старшая №2

воспитатель: Бондаренко Г.П.

помощник воспитателя: Алиева Э.И.

Группа подготовительная №1 воспитатель: Асанова Э.Э.

помощник воспитателя: Джапарова Р.У.

Подготовительная группа №2 воспитатель: Аппазова С.Т.

помощник воспитателя: Литвиненко Ю.Г.

9.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощниками воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9.2. Утвердить график приема пищи:

- завтрак с 8.30 до 9.00
- второй завтрак 10.00
- обед с 11.45 до 13.10 ( по возрастным группам);
- полдник 15.00
- ужин 16.30

9.3 Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

Группы	Завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Ясли	8.15	10.00	11.50	15.00	16.05
Младшая	8.20	10.00	12.00	15.05	16.10
Средняя	8.25	10.00	12.10	15.10	16.15
Старшая	8.30	10.00	12.20	15.15	16.20
Подготовительная	8.30	10.00	12.20	15.15	16.20

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ №8 «Василек»

О.Г. Глазкова

С приказом ознакомлены:

Шабанова И.Ф.  
Пономаренко С.В.  
Скворцова Л.В.  
Косиченко Н.А.  
Колодяжная Т.Ю.  
Пономарева Н.И.  
Эмирасанова Р.Э.  
Аппазова С.Т.  
Алимсеитова Н.С.  
Аджихалилова З.И.  
Каймаканова Д.Э.  
Бондаренко Г.П.  
Алиева Э.И.  
Ильина В.В.  
Асанова Э.Э.  
Джаппарова Р.У.  
Гильметдинова Ф.Р.  
Мемедиминова А.И.  
Ваула Д.А.  
Поляцкая А.О.  
Литвиненко Ю.Г.  
Климчук В.А.  
Юрина Е.В.  
Ковалева Д.С.

