

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение № 8
«Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности
по физическому направлению развития воспитанников»**

ПРИКАЗ № 391-А

от 30.08.2024

«Об организации питания в МАДОУ № 8 «Детский сад общеразвивающего вида»

С целью организации сбалансированного рационального питания несовершеннолетних обучающихся, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой и на основании Положения о бракеражной комиссии МАДОУ № 8 «Детский сад общеразвивающего вида»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01.09.2024 по 31.08.2025 года питание несовершеннолетних обучающихся в образовательном учреждении в соответствии с «Примерным циклическим меню для несовершеннолетних обучающихся в возрасте от 2-7 лет»
2. Возложить на завхоза Макарову Людмилу Кимиевну (старшая медицинская сестра Соколова Анна Сергеевна -больничный лист и отпуск) и шеф-повара Бердюгину Д.Э. с 01.09.2024 по 31.08.2025 года ответственность за организацию в образовательном учреждении питания несовершеннолетних обучающихся и работников.
3. Возложить на шеф -повара Бердюгину Д.Э. с 01.09.2024 по 31.08.2025 года составление электронного меню-требования.
4. При составлении электронного меню-требования соблюдать следующее:
 - определять нормы на несовершеннолетнего обучающегося в соответствии с требованием СанПиН(а), проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
 - нормы питания работников учреждения определяются соответственно по норме питания несовершеннолетних обучающихся;
 - согласовывать меню-требование подписью кладовщик и шеф-повара (в случае отсутствия повара).
5. Представлять электронное меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
6. Возврат и дополнение продуктов в электронное меню-требование оформлять не позднее 10.00.
7. Работникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в образовательном учреждении разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному электронному меню-требованию.
8. Получение продуктов из комбината питания в кладовую образовательного учреждения

производит кладовщик.

9. Назначить кладовщика Макарову Л.К и кладовщика Грузных О.В. лицом, ответственным за бракераж поступающих продуктов питания (Приложение №1).
10. Кладовщику Макаровой Л.К и кладовщику Грузных О.В. получение пищевых продуктов, продовольственного сырья и хранение их осуществлять в соответствии с Инструкцией для лица, ответственного за бракераж поступающих продуктов питания.
11. Выдачу продуктов питания кладовщику Макаровой Л.К и кладовщику Грузных О.В. из продуктовой кладовой пищеблока производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
12. Шеф-повару Бердугиной Д.Э и старшей медицинской сестре Соколовой А.С. осуществлять систематический контроль за соблюдением технологии приготовления блюд и закладкой продуктов по утвержденному графику.
13. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд.
14. Возложить персональную ответственность на шеф-повара Бердугину Д.Э и поваров первого корпуса Горбунова А.М., Хомякову Е.В., поваров второго корпуса Корябкина И.Г., Майнгардт О.И. за ежедневный отбор суточных проб готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике.
15. Возложить на завхоза Макарову Л. К. и шеф-повара Бердугину Д.Э. контроль за своевременным отбором суточных проб и соблюдением требований к их хранению в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.
16. На пищеблоке должна быть следующая:
 - инструкцию по охране труда и технике безопасности,
 - должностные инструкции;
 - инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - медицинскую аптечку;
 - график закладки продуктов;
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - суточная проба за 2 суток;
 - журнал состояния здоровья сотрудников;
 - журнал контроля закладки основных блюд в котлы;
 - журнал учета отходов продуктов;
 - журнал санитарного состояния пищеблока и кладовой.
17. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи (включая продукты питания) на рабочем месте.
18. Ответственность за организацию питания воспитанников в каждой возрастной группе несут

воспитатели и младшие воспитатели.

19. Утвердить план контроля организации питания в МАДОУ №8 «Детский сад общеразвивающего вида» на период с 01.09.2024 по 31.08.2025 года.
20. Утвердить Примерное цикличное меню для несовершеннолетних обучающихся 2-7 лет МАДОУ №8 «Детский сад общеразвивающего вида».
21. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующая МАДОУ №8



А.М. Герасимова