

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение - детский сад № 27 с.Кизляр Моздокского района
Республики Северная Осетия-Алания**

363709, РСО-Алания, с. Кизляр, ул. Терекская, 2 «б» тел/8-961-821-43-80
E-mail:detsad27kizlyar@mail.ru
ОГРН1231500000533 ИНН/КПП 1500008320/150001001

Приказ

03.03.2023г.

№2

«Об утверждении графика питания и закладки продуктов в ДОУ»

С целью организации сбалансированного питания детей МБДОУ №27, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд, выполнение норм и калорийности, а также осуществление контроля по питанию в 2021 - 2022 учебном году ПРИКАЗЫВАЮ:

1 .Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте с 2-х до 7 лет, посещающих ДОУ с 10,5-часовым пребыванием.

2.Изменения в меню разрешается вносить только при вынужденных обстоятельствах отсутствия необходимых продуктов.

3 Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Дадову Д.Б.

4. Утвердить график приема пищи в зависимости от группы:

	завтрак	2-й завтрак	обед	ужин
1 -я младшая группа-	8.30-9.00	10.00-10.10	12.20-12.50	16.00-16.25
2 я младшая группа -	8.30-9.00	10.00-10.10	12.30-13.00	16.00-16.25
Средняя группа-	8.30-8.50	10.30-10.50	12.40-13.10	16.00-16.20
Старшая группа группа	- 8.30-8.50	10.30-10.50	12.50-13.15	16.00-16.20

5.Ответственной за питание медицинской сестре Дадовой Д.Б. и завхозу Хасанову А.Б.

- составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню; - при составлении меню учитывать следующие правила и требования:
- а) определять нормы на каждого ребенка, представляя нормы выхода блюд;

- б) при отсутствии наименования продукта в бланке места дописывать его в конце списка;
- в) проставлять количество порций, используемых продуктов;
- г) в конце меню ставить подписи медсестеры, завхоза, повара, заведующего;
- представлять меню заведующего для утверждения;
- возврат и доброкачественность продуктов оформлять не позже 9:00.

6.Сотрудникам пищеблока, ответственным за организацию питания в ДОУ, поварам:

- разрешается работать только по утвержденному и правильно составленному и сформированному меню;
- за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность Хасанов А.Б. - завхоз доу;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актами, которые подписываются завхозом; - выдачу продуктов со склада производит завхоз Хасанов А.Б., материально ответственное лицо;
- выдачу продуктов со склада производить в соответствии с утвержденным меню завхозом ДОУ не позднее 17-00 предшествующего дня, указанного в меню.

7. Утвердить график закладки продуктов питания на пищеблоке: с 8-00 до 10-00 — ответственная медсестра Дадова Д.Б.;

8.В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных видов продуктов: понедельник — медсестра Дадова Д.Б.; вторник — завхоз Хасанов А.Б.; среда — и.о.заведующего ДОУ Дадова Д.Т.; четверг — заместитель заведующего по воспитательной работе Умаханова А.К.. пятница — воспитатель Казанбиева С.И.

9.Поварам Зандаковой Д.М., Яубатыровой Л.Р.строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку продуктов производить по утвержденному графику:

- 7⁰⁰ — масло в кашу, сахар для завтрака;
- 7:30— мясо, куры в 1-ое блюдо;
- 9⁰⁰ — тесто для выпечки;
- 10⁰⁰ — продукты в 1-ое блюдо (овощи, крупы); 11-масло во 2-ое блюдо, сахар в третье блюдо,
- 14⁰⁰ — продукты для ужина.

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

10. Создать комиссию по снятию остатков продуктов на складе в составе:

Дадовой Д.Б.-медсестра;
Хасанова А.Б. - завхоз;
Элесханова Б.Д.- бухгалтер РУС).

Комиссия поквартально снимает остатки продуктов на складе и обо всех нарушениях ставит в известность руководителя.

11. Завхозу Хасанову А.Б. ежемесячно производить сверку продуктов питания с бухгалтером.

12. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

- фрукты 8³⁰;
- завтрак 8¹⁰-8³⁰;
- обед 1 - 12²⁰;
- ужин 15³⁰ - 15⁵⁰.

13. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкцию по ОТ и ТБ;
- должностные инструкции;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов; - график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- готовое контрольное блюдо;
- суточную пробу (2-ое суток);
- вымеренную посуду с указанием блюд;
- бракеражный журнал;
- картотеку технологии приготовления блюд.

14. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте, хранить личные вещи.

15. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей.

16. Общий контроль за организацию питания оставляю за собой.

И.о.заведующего МБДОУ-детский сад №27 с. Кизляр Дадова Д.Т.

