

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 9 «ЯГОДКА»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД-КУРОРТ АНАПА
(МАДОУ д/с № 9 «Ягодка»)

ПРИКАЗ

от «28» августа 2024г.

№ 219

«Об организации питания детей на 2024-2025 учебный год»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, в соответствии с санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд 10-ти дневного меню ДОУ, выполнение норм и калорийности, а также осуществления контроля по питанию в 2024-2025 учебном году,

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню» для детей в возрасте от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования, утверждённым начальником ТО ТУ Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Анапском районе.

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией детей на 2024-2025 учебный год (приложение №2).

2. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику:

2.1. Разрешается работать только по утвержденному меню.

2.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность кладовщик.

2.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МАДОУ д/с № 9 «Ягодка» и поставщиком.

2.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным меню не позднее 17.00 часов предшествующего дня, указанного в меню.

3. В целях организации контроля за приготовлением пищи, закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии кладовщика или членов комиссии по питанию.

4. Поварам Савченко Т.А., Поддубной И.Н. необходимо:

4.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

4.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств готовности блюд в бракеражном журнале.

4.3. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

5. 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 2 суток;

-вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

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

Подготовительная группа (02):

Воспитатели: Бизюкова Виктория Геннадьевна/ Копейко Марина Сергеевна

Пом. воспитателя: Губа Анна Николаевна

Старшая группа (03):

Воспитатели: Ленч Людмила Юрьевна/Ситник Идэн Рамизовна

Пом. воспитателя: Губа Анна Николаевна

Средняя группа (05):

Воспитатели: Егорова Диана Александровна/Смирнова Наталья Николаевна

Пом. воспитателя: Шаповалова Александра Сергеевна

Вторая младшая группа (01):

Воспитатели: Мартынюк Вера Витальевна/Климушина Наталья Петровна

Пом. воспитателя: Бахромкина Светлана Сергеевна

6.1. Во время приёма пищи детей, воспитателям и помощникам воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитие культурно-гигиенических навыков.

6.2. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на кладовщика, воспитателей, помощников воспитателей групп.

7. С приказом ознакомить всех сотрудников учреждения, относящихся к организации питания.

Заведующий

Г.А. Киевская

С Приказом № 219 от 28.08.2024 г. ознакомлены:

№ п/п	ФИО сотрудника	Должность	Дата	Подпись
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				