

**муниципальное казённое дошкольное
образовательное учреждение города Новосибирска
«Детский сад № 445»**

ПРИКАЗ

25.07.2023г.

№ 50

Об организации питания ДОУ

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в детском саду, строгого соблюдения приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм основных продуктов питания и калорийности, а так же осуществления контроля.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с « Примерным перспективным 20—дневным меню» для детей от 1,5 до 3-х лет и 3-х до 7 лет, посещающим дошкольное учреждение с 12-ти часовым режимом работы, согласованным в ДОУ. Изменение в меню вносить только с разрешения заведующего МКДОУ д/с № 445.

2. Утвердить график выдачи пищи по возрастным группам:

- завтрак с 8-00 до 8-20
- обед с 11-30 до 12-10
- полдник с 15-00 до 15-20
- ужин с 16-45 до 17-00

3. Возложить ответственность за организацию питания на калькулятора Тулиглович В.Г.

4. Ответственному за питание:

- составлять меню накануне предшествующего дня указанного в меню;
- норма питания сотрудника соответствует норме питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет;
- представлять меню для утверждения заведующего ежедневно;
- возврат и добор продуктов оформлять не позднее 09-00 часов.

5. Шеф-повару и кладовщику.

- работать только по утвержденному и оформленному меню;
- выдавать и получать продукты только в соответствии с утвержденным меню, не позднее 16-00 предшествующего дня, указанного меню;
- Строгое соблюдение технологии приготовления блюд.

6. Контроль организации детского питания:

- санитарно-техническое состояние пищеблока зам.зав.по АХЧ;

- сроки годности и условия хранения продуктов: кладовщик;
- технологические процессы: шеф-повар;
- закладка основных продуктов питания: 1 раз в месяц по графику сотрудники ДОУ;
- своевременность доставки, качество, количество, ассортимент продуктов: кладовщик;
- своевременность оформления актов при получении некачественных продуктов: кладовщик;
- снятие остатков продуктов питания в кладовой 1 раз в квартал, на пищеблоке 1 раз в месяц, бухгалтер, постоянно действующая ревизионная комиссия;
- санитарное состояние обработка предметов производственного оборудования: заведующий;
- состояние здоровья, соблюдение личной гигиены персонала, их гигиенические навыки и знания: калькулятор;
- прием пищи на всех возрастных группах: старший воспитатель, заведующий;
- анализ выполнения норм натуральных продуктов 1 раз в месяц на совещании при заведующем: калькулятор, кладовщик, шеф-повар, бухгалтер, председатель профкома; данные анализа ежемесячно размещаем на информационном стенде.

Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МКДОУ д\с № 445

Н.А.Околович

С приказом ознакомлены:

Тулиглов В.Г.

Антонюк И.А.

Маласай И.П.

Пронюшкина С.Ю.