

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
города Новосибирска «Детский сад № 335 «Лесная сказка»**

---

**ПРИКАЗ**

от «21» октября 2022 г.

№ 98

Новосибирск

Об организации питания детей

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДООУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнение норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2020-2021 учебном году. На основании Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 № 60833)», приказом главного управления образования мэрии г. Новосибирска № 919-од от 16.09.2015 «Об организации питания детей с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в муниципальных учреждениях образования г. Новосибирска»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить «Примерное 10-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте от 2-х до 3 лет», «Примерное 10-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет», «Примерное 10-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет со статусом ОВЗ».

2. Организовать питание детей в ДООУ в соответствии с «Примерное 10-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте от 2-х до 3 лет», «Примерное 10-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет», «Примерное 10-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет со статусом ОВЗ».

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДООУ.

3. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру.

4. Утвердить график приема пищи:

- завтрак (по возрастной группе) 8.10-8.40
- обед 11.50-12.45
- полдник 15.10-15.30
- ужин 17.00-17.30

4. Калькулятору Тарасовой Наталье Анатольевне:

4.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного меню.

4.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

- в конце меню ставить подписи медсестры, главного бухгалтера, одного из поваров, принимающих продукты и заведующей.

4.3. Представлять меню на утверждение заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.

4.5. Организовать бесплатное питание детей ОВЗ на сумму 135,00 рублей в день на одного воспитанника. Дополнительное питание детям ОВЗ организовать в виде второго завтрака, уплотненного полдника или ужина на сумму 15,00 рублей в день.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, завхозу:

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность завхоз Варнакова О.М.
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ.
- получение продуктов в кладовую производит завхоз Варнакова О.М. – материально-ответственное лицо.
- выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующей меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы: медицинская сестра, Варнакова О.М. – председатель ПК, Кладова У.К. – и.о. заведующего. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая находится в пищеблоке. Ответственность за ее ведение возлагается на медицинскую сестру.

7. Повару Хафизовой А.Г. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующей меню.

Производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

8. Завхозу Варнаковой О.М. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером по питанию Тарасовой Н.А.

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

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

10. В 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 групп;
- нормы готовых групп, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

11. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

12. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатель и младший воспитатель.

13. Общий контроль за организацией питания в ДООУ оставляю за собой. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя и на медсестру.

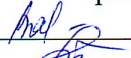
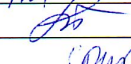
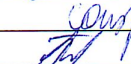
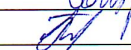
14. С приказом ознакомить сотрудников ДООУ.

И.о. заведующего МКДОУ д/с № 335



У.К. Кладова

С приказом ознакомлены:

	/ Варнакова О.М. « <u>10</u> »	<u>10</u>	2022г.
	/ Тарасова Н.А. / « <u>21</u> »	<u>10</u>	2022г.
	/ Сокур В.О. / « <u>  </u> »		2022г.
	/ Хафизова А.Г. / « <u>21</u> »	<u>10</u>	2022г.