

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА-
ДЕТСКИЙ САД № 3 «РОМАШКА»
ГОРОДА СТАВРОПОЛЯ**

П Р И К А З

10.01.2025 г.

г. Ставрополь

№ 3- ОД

Об организации питания

С целью организации сбалансированного рационального питания детей МБДОУ ЦРР - д/с № 3 «Ромашка», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с Сан ПиНом 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г., а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024 - 2025 учебном году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 2-х до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования».

2. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2024 - 2025 учебный год.

3. Назначить ответственным за организацию питания и.о. заместителя заведующего по УВР Снитко М.В.

4. Ответственному за организацию питания и.о. заместителя заведующего по УВР Снитко М.В.:

- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил, выполнением инструкций по профилактике пищевых отравлений в детском саду;
- ежедневно присутствовать при закладке основных продуктов питания во время приготовления пищи;
- обеспечить должный контроль за реализацией скоропортящихся продуктов, готовой пищи и соблюдением технологии приготовления блюд;
- строго придерживаться сезонного 10-дневного меню, утвержденного заведующим МБДОУ «ЦРР - д/с № 3 «Ромашка»;
- осуществлять строгий контроль за ведением документации по организации питания МБДОУ «ЦРР - д/с № 3 «Ромашка»;
- контролировать выполнение функциональных обязанностей работников пищеблока;
- составлять меню-заказа накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- при составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

- предоставлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- осуществлять возврат и добор продуктов и оформлять накладную не позднее 10.00 часов;
- ежемесячно подсчитывать калорийность количества белков, жиров и углеводов для соблюдения возрастных физиологических норм суточной потребности в основных пищевых продуктах;
- вести документацию по организации питания в соответствии с правилами СанПиНа и должностными инструкциями.

5. Шеф-повару Черкасовой А.А., отвечающим за организацию питания в учреждении:

- строго соблюдать технологию и качество приготовления блюд;
- строго соблюдать санитарно-эпидемиологический режим на пищеблоке;
- в целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии членов бракеражной комиссии;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;
- работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

6. Кладовщику Умаровой Е.Т., нести ответственность за:

- своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями МБДОУ ЦРР - д/с № 3 «Ромашка» и поставщиком;
- строго следить за качеством продуктов и наличием сертификата качества на продукты питания;
- строго вести документацию по приёму и выдаче продуктов в соответствии с СанПиНом.

7. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

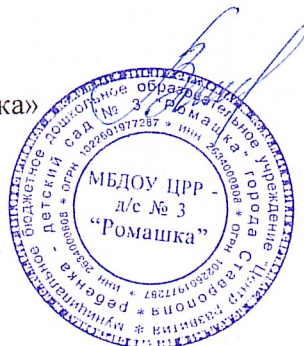
С приказом ознакомлена:

Снитко М.Ю.

Умарова Е.Т.

Черкасова А.А.

Заведующий МБДОУ ЦРР – д/с № 3 «Ромашка»



Н.А. Воскобойникова