

## ПРИКАЗ №153

от 30 августа 2023 г.

### **Об организации питания детей в структурном подразделении «детский сад “Радуга”**

С целью организации сбалансированного питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023-2024 учебном году

#### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте до 3 лет» и «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет», посещающих структурное подразделение детский сад «Радуга» с 12-ти часовым режимом функционирования, утвержденным методистом структурного подразделения Н.И.Артамоновой  
Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения методиста структурного подразделения.
  - 1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2023-2024 учебный год.
2. Возложить ответственность за организацию питания на методиста Н.И.Артамонову и младшего воспитателя О.И.Гапич.
3. Ответственному за питание О.И.Гапич:
  - 3.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 3.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:
    - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
    - при отсутствии наименования продукта в бланке меню- требования дописывать его в конце списка;
    - в конце меню-требования ставить подписи мл. воспитателя, заведующего хозяйством - кладовщика, повара и бухгалтера.

3.3. Представлять меню-требование для утверждения руководителю структурного подразделения накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

4. Работникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, заведующему хозяйством:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.2. За своевременность доставки, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада продуктов несет ответственность завхоз-кладовщик Н.И.Петрова.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями учреждения и поставщика.

4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным руководителем структурного подразделения меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в кастрюли производить в присутствии О.И.Гапич или членов комиссии по питанию.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на О.И.Гапич.

6. Поварам Ступаловой А.С. и Роговой О.Ю. необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы младшим воспитателем Гапич О.И. с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3. Производить закладку продуктов в кастрюлю в присутствии членов комиссии.

6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

-картотеку технологии приготовления блюд;

-медицинскую аптечку;

-график выдачи готовых блюд;

-нормы готовых блюд,

-суточную пробу за 2 суток;

-вымеренную посуду с указанием объема блюд.

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

8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9. Ответственность и контроль за исполнением настоящего приказа возложить на методиста структурного подразделения Н.И.Артамонову.

Директор ГБОУ СОШ

Н.В.Воробьев