

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
"Центр развития ребенка – детский сад № 101 «Жар-птица»**

ПРИКАЗ

09.01.2025 г.

№ 3 о/д

г.Саратов

Об организации питания в МДОУ.

С целью организации сбалансированного питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм выхода блюд и калорийности, а также осуществления контроля по вопросу организации питания в 2025 году

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Барсовой Валентине Васильевне, медицинскому работнику проанализировать Десятидневное меню и при необходимости внести изменения в срок до 16.01.2025 года.
2. Слабоспицкой Елене Викторовне кладовщику и медицинской сестре Барсовой Валентине Васильевне организовать питание детей, посещающих дошкольное учреждение в соответствии с 10-ти дневным меню. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МДОУ. Возложить ответственность за организацию питания на Слабоспицкую Е.В. кладовщика, Старовойт А.В. - шеф-повара и Барсову В.В. медицинского работника.
3. Утвердить график приема пищи:
Завтрак - Группа раннего возраста – 8.20; Младшие группы – 8.20; Средние группы – 8.20; Старшие группы – 8.25; Подготовительные группы – 8.25.
2 Завтрак – Группа раннего возраста – 10.00; Младшие группы – 10.00; Средние группы – 10.00; Старшие группы – 10.00; Подготовительные группы – 10.00; Группа кратковременного пребывания - 10.00.
Обед - Группа раннего возраста – 11.45; Младшие группы – 12.00; Средние группы – 12.00; Старшие группы – 12.00; Подготовительные группы – 12.00; Группа кратковременного пребывания - 12.00.
Полдник – Группа раннего возраста – 15.30; Младшие группы – 15.30; Средние группы – 15.30; Старшие группы – 15.30; Подготовительные группы – 15.30.
Ужин - Группа раннего возраста – 16.20; Младшие группы – 16.20; Средние группы – 16.20; Старшие группы – 16.20; Подготовительные группы – 16.20.
4. Составлять меню – требование в день, предшествующему дню, указанному в меню. При составлении меню учитывать следующие требования:
 - Определять нормы продуктов на каждого ребенка, указывая их в меню;
 - Предоставлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.
5. Сотрудники пищеблока, отвечающие за организацию питания детей, работают по утверждённому и правильно оформленному меню, обеспечивают санитарное состояние пищеблока, соблюдают технологию приготовления блюд. Работникам пищеблока хранить личные вещи и одежду **строго** в специально отведённом месте (шкаф для раздевания).

6. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количества, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несёт ответственность Слабоспицкая Е.В., кладовщик. Не допускать приём продуктов питания без сопроводительных документов, подтверждающих их качество.

7. Слабоспицкой Е.В. кладовщику **обеспечить:**

- соответствие поступивших продуктов спецификации, сертификатам качества, товарным накладным;
- целостность товарной упаковки и качество поступивших продуктов питания;
- контроль хранения и реализации продуктов питания.

8. Выдачу продуктов из кладовой на пищеблок производить в соответствии с утверждённым меню.

9. Дополнительный контроль за выходом и качеством готовой продукции осуществляют: заведующий МДОУ, воспитатели групп по графику, родительская общественность, бракеражные комиссии ежедневно с записью в бракеражном журнале.

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

11. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий

С приказом ознакомлены



Е.Ю.Ульрих

В.В.Барсова

Е.В.Слабоспицкая

А.В.Старовойт