



Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение города

Новосибирска «Детский сад №88 «Капитошка».

ул.Планировочная,21, г. Новосибирск, Новосибирская обл., Россия,630032

8(383)315-35-99, E-mail: ds_88@edu54.ru

ПРИКАЗ № 53,

01.09.2023г

«Об организации питания детей в ДООУ на 2023-2024 уч. год»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Положения о питании в ДООУ, соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологической картой.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДООУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Питание детей в дошкольном учреждении осуществлять согласно примерному 10-дневному меню на 2023-24 г., утвержденному заведующим ДООУ
 1. Утвердить:
 - 1.1. График закладки продуктов на пищеблоке;
 - 1.2. График выдачи питания на группы .
 2. Ежедневно вывешивать в уголке для родителей меню;
 - 2.1. Ответственному за питание детей калькулятору составлять меню-требование установленного образца;
 - 2.2. замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 2.3. осуществлять контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи, правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.4. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 2.6. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи;
 - 2.7. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
 3. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
 4. Возложить ответственность на кладовщиков за:
 - 4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

- 4.2. прием продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- 4.3. выдачу продуктов согласно меню-требованию на текущий день до 7.00 ч.
- 4.4. наличие на складе достаточного количества продуктов, согласно утвержденному 10-дневному меню;
5. Возложить ответственность на поваров. за:
 - 5.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 5.2. правильное выполнение технологии приготовления всех блюд, закладку продуктов производить в соответствии с утвержденным графиком;
 - 5.3. совместное составление с калькулятором разнообразного меню;
 - 5.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы, и соответствии с графиком выдачи готовых блюд в группы;
 - 5.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов)
 - 5.6. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.
6. Возложить ответственность на воспитателей за:
 - 6.1. обеспечение приема пищи детьми;
 - 6.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 6.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 6.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
 - 6.5. на пищеблоке необходимо иметь:
 - *Картотеку блюд
 - * график закладки продуктов питания
 - * график выдачи готовых блюд
 - *нормы готовых блюд
 - *суточную пробу
 - *вымеренную посуду с указанием объема блюд
7. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МКДОУ д\с №88  Т.В.Матвеева.



с приказом ознакомлены:

Сидорова Ч.Ч. [Signature] _____

Бусыгина Е.А. [Signature] _____

[Signature] _____

Сергеева [Signature] _____