

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад  
комбинированного вида № 177» городского округа Самара

443052, г. Самара, ул. Железной Дивизии, 15  
тел./факс: (846) 955-11-52, 931-94-10, e-mail: [mdou177@list.ru](mailto:mdou177@list.ru)

Приказ № 4

от 01.09.2023 года

**«Об организации питания детей и сотрудников»**

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

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 20 дневное меню дневного рациона питания детей в возрасте от 2 до 3 лет, с 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования», утвержденным заведующим ДООУ. Изменения в меню разрешается вносить только по согласованию с бракеражной комиссией.
2. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2023 – 2024 учебный год.
3. Возложить ответственность за организацию питания на медсестру Тугулеву Т.В.
4. Излишне приготовленную продукцию оформлять Актом утилизации излишне приготовленной продукции по возникшим обстоятельствам.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:
  - 5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильному оформленному меню.
  - 5.2. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщика.
6. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинских сестер или членов бракеражной комиссии.
7. Запись о проделанном контроле производить в специальном журнале бракеражной комиссии, который хранится на пищеблоке; ответственность за его введение в ДООУ возлагается на медицинскую сестру Тугулеву Т.В.
8. Сотрудникам пищеблока необходимо:
  - 8.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
  - 8.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой или членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
  - 8.3. Производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.
  - 8.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.
9. На 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 блюд;
- нормы готовых блюд;
- суточную пробу за 48 часов;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

10. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателя.

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

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, медицинскую сестру Тугулеву Т.В.

13. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения; копия на пищеблоке.

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 177»  
городского округа Самара



Л.М.Кутуева