

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«РЯЖСКИЙ ДЕТСКИЙ САД № 1»

391962, Рязанская область, г. Ряжск, ул. Кольцова, д. 28а; тел.: 8(49132)30-2-34

Номер документа	Дата составления
1/108	02.09.2024 г.

**ПРИКАЗ**

**О работе пищеблока**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологий приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а так же осуществления контроля в 2024/2025 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать 4-х разовое питание детей в учреждении в соответствии с примерным циклическим двухнедельным меню в возрасте от 1 до 7 лет.

2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Есакову Е. С.

3. Утвердить график приема пищи (согласно возрасту детей):

завтрак 8.15–9.00;

второй завтрак 10.30;

обед 12.00–13.00;

полдник 15.15;

4. Старшей медицинской сестре Есаковой Е. С.:

разрабатывать примерное циклическое двухнедельное меню в соответствии с сезонностью на весенне-летний и осенне-зимний период. При введении новых блюд составлять технологические карты с учетом калорийности и энергетической ценности.

при составлении меню-требования учитывать следующие требования:

для приготовления блюд использовать продукты, разрешенные СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

проводить ежедневную витаминизацию третьих блюд;

ставить в конце меню подпись старшей медсестры, заместителя заведующего по АХЧ, повара, принимающего продукты из кладовой;

представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

5. Сотрудникам пищеблока:

работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

возвращать поставщику обнаруженные некачественные продукты.

6. Заместителю заведующего по АХЧ Кулешовой А. М.:

получать продукты в кладовую, проверять сертификаты качества;

выдавать продукты на пищеблок не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

7. Создать комиссию по закладке основных продуктов, в состав комиссии входят:

заместитель заведующего по АХЧ Кулешова А. М.;

повар Чижова Н. Е.;

медицинская сестра Есакова Е. С.

8. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд; закладку необходимых продуктов.

9. На пищеблоке необходимо иметь:

инструкцию по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции соблюдения СанПиН и СП;

картотеку приготовления блюд;

график закладки продуктов;

график приготовления блюд;

нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

суточную пробу не менее двух раз в сутки.

10. Контроль за организацией питания возлагаю на медицинскую сестру Есакову Е. С.

Заведующий МДОУ «Ряжский детский сад № 1» Н. А. Новикова

С приказом ознакомлен: А. М. Кулешова

Е. С. Есакова

Н. Е. Чижова

