

УЧРЕЖДЕНИЕ МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
«ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА №23 «РУЧЕЕК»

393766 Тамбовская область, г.Мичуринск, ул.Киевская, д.3, тел.(475-45) 2-67-07  
E-mail: michdou23@obr.g45.tambov.gov.ru, сайт: <http://michdou23/68edu.ru>

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

09.01.2024

№ 05-ОД

**Об организации питания детей**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ « Детский сад комбинированного вида № 23 « Ручеек», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2024 году производственного контроля по данному вопросу

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «10-дневным рационом питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 10,5-часовым пребыванием детей».
- Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.
2. Утвердить график приема пищи:
  - завтрак (по возрастной группе) 8.30 – 8.50;
  - второй завтрак 9.50 – 10.00;
  - обед 11.55 – 13.15;
  - полдник 15.25 – 16.05.
3. Кладовщику Дьяконовой М.В. :
  - 3.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
  - 3.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:
    - определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
    - при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;
    - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
    - указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.
  - 3.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

УЧРЕЖДЕНИЕ МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
«ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА №23 «РУЧЕЕК»

393766 Тамбовская область, г.Мичуринск, ул.Киевская, д.3, тел.(475-45) 2-67-07  
E-mail: michdou23@obr.g45.tambov.gov.ru, сайт: <http://michdou23/68edu.ru>

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

09.01.2024

№ 05-ОД

**Об организации питания детей**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ « Детский сад комбинированного вида № 23 « Ручеек», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2024 году производственного контроля по данному вопросу

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «10-дневным рационом питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 10,5-часовым пребыванием детей».
- Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.
2. Утвердить график приема пищи:
  - завтрак (по возрастной группе) 8.30 – 8.50;
  - второй завтрак 9.50 – 10.00;
  - обед 11.55 – 13.15;
  - полдник 15.25 – 16.05.
3. Кладовщику Дьяконовой М.В. :
  - 3.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
  - 3.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:
    - определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
    - при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;
    - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
    - указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.
  - 3.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

5. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

медсестры - Буцких Т.Е.,  
кладовщика – Дьяконова М.В.  
зам зав- Ефимовой Е.В.

6.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятиком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

7. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

завтрак 8.10 – 8.30;  
второй завтрак 9.40.-10.00  
обед 11.45 – 12.30;  
полдник 15.25 – 15.30.

8. На пищеблоке необходимо иметь:

- 8.1. Правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- 8.2. Инструкцию по организации детского питания в ДОУ
- 8.3. Медицинскую аптечку;
- 8.4. Огнетушитель;
- 8.5. Диэлектрические коврики около каждого прибора;
- 8.6. Именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

9. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

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

11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

12. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на заместителя заведующего Ефимову Е.В.

ВЕРНО:

Заведующий МБДОУ

«Детский сад комбинированного вида №23 «Ручеек»

/ Г.А. Мачнева

