

## ПРИКАЗ № 14

от 09.01.2025 г.

### «Об организации питания и питьевого режима детей в ДОУ»

С целью организации сбалансированного питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнение норм и калорийности, осуществления контроля по данному вопросу

#### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с утвержденным примерным 2-х недельным весенне-летним меню для воспитанников с 1 года до 3 лет, с 3 лет и старше с 10,5-ти и 12-ти часовым пребыванием; примерным 2-х недельным осенне-зимним **меню** для воспитанников с 1 года до 3 лет, с 3 лет и старше с 10,5-ти и 12-ти часовым пребыванием, **введенными в действие с 01.07.2024 г.**

2. Вносить корректировку в меню только с разрешения заведующего или ответственного за составление меню до 10 ч. утра.

3. Возложить контроль за организацию питания на медсестру Кубышкину Н.М., старшего воспитателя Шелудько С.Н.:

- за пищеблоком и питанием детей;
- за технологией приготовления блюд поварами;
- за нормой выхода готовых блюд;
- витаминизации 3-го блюда;
- за санитарное состояние кухонного оборудования и инвентаря;
- режимных моментов (приема пищи);
- соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания;
- соответствие рациона питания меню санитарным правилам и нормам;
- соблюдение графика смены кипяченой воды;
- свободным доступом воспитанниками к питьевой воде в течение всего времени пребывания в детском саду.

4. Ответственность за составление меню возложить на завхоза Груздеву К.И.:

- определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя нормы выхода блюд в меню;

- норма питания сотрудников определяется норме питания детей от 3 до 7 лет;
- вносить в меню все подписи;
- предоставлять меню на подпись заведующей накануне предшествующего дня указанного в меню;

- возврат и подбор продуктов оформлять не позднее 10.30 ч.

5. Завхозу:

- своевременно заказывать продукты, соблюдать точность веса, количества, качества и ассортимент продуктов;

- некачественные продукты или их недостачу оформлять актом;
- выдачу продуктов на пищеблок осуществлять не позднее 08.40 ч.;
- ежемесячно производить снятие остатков продуктов в присутствии бухгалтера или ревизора;

- вести табель питания сотрудников.

6. Поварам, отвечающим за организацию питания:

- работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- работать по **технологическим картам, утвержденными в соответствии с меню-требованием, согласованного в центре гигиены и эпидемиологии от 26.06.2024 г., согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20;**

- выдавать готовые блюда с пищеблока в группы в соответствии с графиком выдачи

готовых блюд.

7. Ответственность за организацию питания детей в группах возложить на воспитателей и младших воспитателей.

8. Ответственным за питьевой режим воспитанников ДОУ:

8.1. Поварам Ишмухаметовой А.Э. и Тукало О.В.:

- обеспечить качество кипяченой воды и условия ее хранения;
- вести график смены и выдачи питьевой воды в каждую возрастную группу.

8.2. Младшим воспитателям:

- доставлять кипяченую воду с пищеблока на группу;
- наливать воду в стаканы для детей, соблюдая санитарные и гигиенические нормы (количество стаканов соответствует списочному составу группы);
- подносы для чистой и использованной посуды промаркировать.

8.3. Воспитателям групп:

- следить, чтобы до раздачи детям кипяченая вода была охлаждена до комнатной температуры непосредственно в чайнике.

9. Контроль за исполнение приказа оставляю за собой.



Заведующий МДОАУ  
«Детский сад № 29»

Бережок Г.В.