



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ГОРОДА НИЖНЕВАРТОВСКА ДЕТСКИЙ САД  
№ 78 «СЕРЕБРЯНОЕ КОПЫТЦЕ»**

628615, Российская Федерация, Тюменская область,  
Ханты-Мансийский автономный округ-Югра,  
г. Нижневартовск, ул. Интернациональная, 49 «а»

Телефоны: 46-88-57  
Тел./факс: (3466)43-29-72

от 25. 01.2021

№39

**ПРИКАЗ**

**Об организации питания  
в образовательной организации**

С целью организации питания сотрудников и сбалансированного питания детей в дошкольном учреждении, строго выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности для расширения блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности для расширения ассортимента блюд, а также осуществления контроля в соответствии с новым СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. N 3)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:
  - 1.1. Положение об организации питания детей в образовательной организации (приложение №1).
  - 1.2. Положение о питании сотрудников образовательной организации (приложение №2).
  - 1.3. Инструкция по приемке (бракеражу) готовой кулинарной продукции (приложение 3).
  - 1.4. Инструкция для ответственных за бракераж, поступающих продуктов питания (приложение 4.).
  - 1.5. Положение о бракеражной комиссии муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения города Нижневартовска детский сад №78 «Серебряное копытце» (приложение 5).
2. Организовать питание детей в дошкольном учреждении в соответствии с 10 – дневным циклическим меню для организации питания в возрасте от 1 года до 3-х и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-ти часовым режимом функционирования.
3. Л.Т. Исламовой - медицинскому работнику (по согласованию):
  - 3.1. Обеспечить контроль за организацией питания детей в дошкольном образовательном учреждении.
4. Ответственным за питание Л.Т. Исламовой, - медицинскому работнику (по согласованию), шеф-повару – Абрамовой Н.Н., кладовщику –Князян Н.В.:

4.1. Составлять меню – заказ накануне предшествующего дня, указанного меню.

4.2. При составлении меню – заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, предоставляя норму выхода блюд;
- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подпись старшей медсестры, кладовщика, заведующего.

4.3. Предоставлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.4. Возврат в дополнение в меню оформлять не позднее 09.30 мин.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в дошкольном учреждении – шеф – повару, поварам, кладовщику:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

5.2. За своевременность доставки продуктов: точного веса, количество, качество и ассортимент, получаемых с базы продуктов несет ответственность – кладовщик дошкольного учреждения Н.В. Князян.

5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МАДОУ и поставщиком в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов производит кладовщик - Н.В. Князян – материально – ответственное лицо.

5.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производит кладовщик - Н.В. Князян в соответствии с утвержденным руководителем меню, не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6. Шеф - повару Абрамовой Н.Н. и поварам – Сираевой Г.Н., Мехдиевой С.Г. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов в котел.

7. Кладовщику - Н.В. Князян ежемесячно проводить проверку остатков продуктов питания с бухгалтером - Л.М. Юнусовой.

8. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по соблюдению санитарно – противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- суточную пробу блюд;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.