

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 201» городского округа Самара**

РОССИЯ, 443058, г.Самара, ул. Средне-Садовая, 1а

Тел.: (846) 995 28 89 факс: (846) 997 13 28 e-mail: dou201samara@rambler.ru

Приказ № 01-од

г. Самара

от 09.01.2025 г.

«Об организации питания в МБДОУ № 201 в 2025 г.»

В целях контроля качества питания воспитанников в МБДОУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей и сотрудников в МБДОУ в соответствии с «Примерным десятидневным меню дневного рациона питания детей с 2 до 7 лет в дошкольных организациях городского округа Самара с 12-часовым пребыванием (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин)»;
2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Романову Д.С.;
3. Ответственному за организацию питания в МБДОУ Романовой Д.С.:
 - 3.1. Ежедневно контролировать наличие меню в холле, а также в каждой возрастной группе;
 - 3.2. Следить за качеством приготовления пищи, соблюдением натуральных норм продуктов и норм выхода порций;
 - 3.3. Принимать участие в закладке продуктов на пищеблоке. Ежедневно проводить пробу готовых блюд с отметкой их органолептических свойств журнале бракеража готовой продукции;
 - 3.4. Обеспечить своевременное и грамотное ведение документации по организации питания воспитанников и сотрудников.
4. Поварам:
 - 4.1. Осуществлять приготовление пищи согласно утверждённому примерному десятидневному меню дневного рациона питания детей с 3 до 7 лет в дошкольных организациях г. о. Самара с 12-часовым пребыванием;
 - 4.2. Соблюдать технологию приготовления блюд, СанПиН;
 - 4.3. Производить закладку необходимых продуктов по утверждённому графику;
 - 4.4. Производить выдачу готовой пищи только после снятия пробы поваром и медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.
 - 4.5. На пищеблоке необходимо иметь:
 - инструкции по охране труда и технике безопасности;
 - должностные инструкции;
 - инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - график выдачи готовых блюд;
 - график закладки продуктов;
 - контрольное блюдо;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - 4.6. Суточную пробу готовой продукции оставлять ежедневно (ответственный: повар-бригадир Панина С. Н.).

5. Возложить ответственность за организацию питания детей каждой возрастной группы на воспитателей;
6. Назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников медицинскую сестру Романову Д.С.;
7. Главному бухгалтеру Воробьевой М. А. своевременно проводить сверку документов с ООО КОП Промышленного района г. о. Самара;
8. Контроль за организацией питания детей в группах, а именно, соблюдением сервировки стола, культурно-гигиенических навыков возложить на старшего воспитателя Зублевскую Е. В.;
9. Общий контроль по организации питания детей и сотрудников оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 201



С приказом ознакомлены:

А.Г. Кутлугалямова

Романова Романова Д.С.

Воробьева Воробьева М. А.

Панина Панина С. Н.

Зублевская Зублевская Е. В.