

РЕСПУБЛИКА КАРЕЛИЯ
АДМИНИСТРАЦИЯ ПЕТРОЗАВОДСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА
муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Петрозаводского городского
округа «Детский сад компенсирующего вида № 108 «Снежинка»
(МДОУ «Детский сад № 108»)

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ПЕТРОЗАВОДСКОГО
ГОРОДСКОГО ОКРУГА "ДЕТСКИЙ
САД КОМПЕНСИРУЮЩЕГО ВИДА №
108 "СНЕЖИНКА"

Подписано цифровой подписью:
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ПЕТРОЗАВОДСКОГО
ГОРОДСКОГО ОКРУГА "ДЕТСКИЙ САД
КОМПЕНСИРУЮЩЕГО ВИДА № 108
"СНЕЖИНКА"
Дата: 2024.02.06 12:16:02 +03'00'

ПРИКАЗ

31.08.2023 г.

№ 79

Об организации питания в МДОУ
детей и сотрудников

На основании Устава МДОУ «Детский сад № 108» (п. 2.7; 3.4.18) приказываю:

1. Организовать сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания.
2. Организовать питание детей в образовательном учреждении с учетом норм продуктов питания, установленных санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и санитарно-эпидемиологическими правилами СанПиН 2.4.1.3049-13, соответственно. Учесть расчет затрат на содержание детей в МДОУ. Отв. калькулятор Нартова Л.А., шеф-повар Носкова Л.А.
3. Утвердить график приема пищи в соответствии с режимом каждой возрастной группы. Отв. ст. воспитатель Балабанова Е.В.
4. Подавать ежедневно в диспетчерскую службу поставщика заявку на поставку продуктов питания строго по ассортиментному перечню и качественным характеристикам. При формировании заявки соблюдать нормы продуктов питания и фактическую численность детей. Отв. калькулятор Нартова Л.А., кладовщик Полтнина О.В..
5. Усилить контроль за организацией приемки продуктов питания у поставщика:
 - 5.1. Принимать продукты питания у поставщика по качеству и количеству в установленном порядке. Качество продуктов питания подтверждается сертификатами соответствия, удостоверениями качества, ветеринарными свидетельствами, о чем в накладных должна быть сделана соответствующая отметка. Отв. кладовщик Полтнина О.В., калькулятор Нартова Л.А.
 - 5.2. Производить возврат продуктов питания при несоответствии требованиям качества, сорта, ассортимента. Отв. кладовщик Полтнина О.В.
6. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - Определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - Норма питания сотрудников определяется соответственно данным ЦБ;
 - Представлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - Возврат и добор продуктов в меню осуществлять не позднее 9.15Отв. калькулятор Нартова Л.А.
7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

Бухгалтера группы питания
Зав.хоз. – Солотина Е.В.
Калькулятор – Нартова Л.А.

Комиссия ежеквартально производит снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставит в известность руководителя учреждения.
8. На основании решения общего собрания коллектива № 1 от 11.01.2009 г. по вопросам питания сотрудников:
 - На питание ставятся все сотрудники, работающие полный рабочий день.
 - Назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников

- Бухгалтеру по заработной плате

В целях удлинения срока службы автомобиля и экономии топлива рекомендуется:

9. В целях улучшения организации питания и улучшения производственного

производственного контроля создать комиссию в составе:

- Заведующего МДОУ Шиловой Е.А. - председателя
- заведующего хозяйством Солотиной Е.В. - зам. председателя
- старшего воспитателя Балабановой Е.В.. - член комиссии
- воспитателя Шумиловой М.А. – член комиссии
- члена родительского комитета - член комиссии

10. Определить деятельность контролирующего органа следующими направлениями:

- Контроль формирования рациона питания - выполнения норм, закладка продуктов в соответствии с меню-требованием;
- Контроль санитарно-технического состояния пищеблока; сроков годности, условий хранения и качества продуктов; технологических процессов;
- Состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, их гигиенических знаний и навыков;
- Контроль выдачи готовых блюд на группы; раздачи первых, вторых и третьих блюд по нормативу; Соблюдение правил сервировки детского стола;
- Контроль за деятельностью воспитателей по обучению детей культуре приема пищи;
- Контроль приема пищи детьми;
- Контроль за количеством детей, фактически присутствующих согласно табеля посещаемости.

12. Вести надлежащую документацию по результатам работы комиссии (журнал контроля для отражения записей о проведенных проверках).

13. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ «Детский сад №108»:

Е.А.Шилова

С приказом ознакомлены:

[illegible]