

Управление образования администрации Пермского муниципального округа Пермского края

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Платошинский детский сад «Солнышко»
(МАДОУ «Платошинский детский сад «Солнышко»)

ПРИКАЗ

01.09.2025

№ 146 ОД

Платошино

**Об организации горячего питания
на 2025-2026 учебный год**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строго выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля за качеством приготовления пищи,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать 5-разовое питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-часовым режимом функционирования».

2. Установить график выдачи готовых блюд:

- в МАДОУ «Платошинский детский сад «Солнышко» с. Платошино, ул. Владимирова, д. 32

Группы	Завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Группы раннего возраста	08.05	9.15	11.35	15.00	16.45
Младшие группы	08.10	9.25	12.00	15.05	16.50
Средние группы	08.15	9.45	12.10	15.10	16.55
Старшие группы	08.20	9.55	12.15	15.15	17.00
Подготовительные группы	08.25	10.05	12.20	15.20	17.05

- МАДОУ «Платошинский детский сад «Солнышко» СП Кукуштанский детский сад «Тополек» п. Кукуштан, ул. Ульяновская, д. 22

Группы	Завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Группы раннего возраста	08.05	9.15	11.35	15.00	16.45
Младшие группы	08.10	9.25	12.00	15.05	16.50
Средние группы	08.15	9.45	12.10	15.10	16.55

Подготовительные группы	08.25	10.05	12.20	15.20	17.05
-------------------------	-------	-------	-------	-------	-------

- МАДОУ «Платошинский детский сад «Солнышко» СП Курашимский детский сад «Лесная сказка» с. Курашим, ул. Молодежная, д. 3 пятиразовый режим питания детей

Группы	Завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Группы раннего возраста	08.05	9.15	11.35	15.00	16.45
Младшие группы	08.10	9.25	12.00	15.05	16.50
Средние группы	08.15	9.45	12.10	15.10	16.55
Старшие группы	08.20	9.55	12.15	15.15	17.00
Подготовительные группы	08.25	10.05	12.20	15.20	17.05

3. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

4. Работать по перспективному меню и меню-раскладке, составленной с учетом наличия сезонных продуктов;

- меню-раскладку составлять на каждый последующий день недели с учетом перспективного меню, в соответствии с картотекой блюд.

- при составлении меню-раскладки определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню-раскладки дописывать его в конце списка;

- в конце меню ставить подписи медсестры, кладовщика, одного из поваров.

5. Возврат и дополнение продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

6. Контролировать сотрудников пищеблока, отвечающих за организацию питания в учреждении:

Поварам, кладовщику:

- работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-раскладке;

- за своевременность доставки пищевых продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада продуктов (ответственный - кладовщик, при отсутствии кладовщика – повар).

- усилить дезинфекционный режим текущих и генеральных уборок помещений, столов.

При обнаружении некачественных пищевых продуктов или их недостатке оформлять актом.

6.1. Получение продуктов в кладовую (склад) производит кладовщик, при отсутствии кладовщика – повар.

6.2. Получение пищевых продуктов: кладовщик проводит визуальную оценку их доброкачественности, а также соответствие продуктов питания, поступающих в ДОУ, требованиям государственных стандартов, сопроводительным документам, свидетельствующим об их качестве.

6.3. Выдачу продуктов из продуктового склада на пищеблок производить в соответствии с утвержденным меню-раскладкой не позднее 17-00 предшествующего дня,

указанного в меню-раскладке. За продукты питания, находящиеся на пищеблоке, отвечает повар.

6.4. Утвердить график получения питьевой воды.

6.5. Поварам необходимо:

- Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- Выдавать готовую продукцию согласно нормам выдачи пищи, согласно возрасту воспитанников, только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;

- Работникам пищеблока раздеваться в специально отведенном месте.
- Регулярно проводить текущую и генеральную уборку всех помещений.
- Согласно графика кварцевания ежедневно проводить обеззараживание помещения.
- Выдачу готовых блюд производить в латексных перчатках и маске.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- график выдачи готовых блюд.

8. Назначить воспитателей возрастных групп ответственными за:

- прием пищи воспитанниками
- ведение ежедневного учета посещаемости детей
- проведение разъяснительной работы с воспитанниками ДООУ по формированию навыков здорового питания и культуры приема пищи.

8. Назначить помощников воспитателей ответственными за:

- строгое соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.
- соблюдение графика выдачи готовых блюд.

10. Общий контроль над организацией питания оставляю за собой.

Заведующий

Ю.А. Зайнетдинова

Лесотисса М. В.
Сметини С. Д.
РАБ РАКОМЬЕВА АИ

Т. В. Сорова

В дело № 01-08 за 2025г.

Делопроизводитель: К.В. Огнева
01.09.2025

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 80760091953345287616995357499410305195481097529

Владелец Зайнетдинова Юлия Андреевна

Действителен с 08.04.2025 по 08.04.2026