



Администрация города Нижнего Новгорода  
департамент образования  
муниципальное автономное дошкольное образовательное  
учреждение "Детский сад № 322"  
603044, город Нижний Новгород, Московский район, ул. Берёзовская, 74  
E-mail: ds322\_nn@mail.52gov.ru, тел./факс 215 06 26

## ПРИКАЗ

10 января 2024 г.

№ 20

### **Об организации питания воспитанников в МАДОУ "Детский сад № 322"**

В соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32, с Постановлением администрации города Нижнего Новгорода от 22.02.2023 года № 1010 «О внесении изменений в постановление администрации города Нижнего Новгорода от 30.12.2020 г. № 5057» и с целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, строгого выполнения натуральных норм и калорийности, а также осуществления контроля за организацией питания

приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Примерным 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, посещающих дошкольное учреждение, Примерным 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное учреждение, утвержденного директором департамента образования и заведующим МАДОУ.

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МАДОУ.

2. Определить стоимость питания детей:

дети от 1,5 до 3-х лет – не менее 149,78 руб.

дети от 3 до 7 лет – не менее 166,75 руб.»

3. Лицу ответственному за составление меню заказ продуктов кладовщику Окашевой Ольге Николаевне:

3.1. При составлении меню-раскладки пользоваться технологическими картами, разработанными и утвержденными инженерами и технологами департамента образования администрации города Нижнего Новгорода.

3.2. При составлении меню-раскладки учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
- норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;
- проставлять количество принятых позиций используемых продуктов прописью;
- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи кладовщика, одного из поваров, принимающего продукты из склада и составителя меню.

3.3. Представлять меню для утверждения заведующим МАДОУ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.4. Составлять заявку на продукты питания и отправлять её поставщикам продуктов.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – шеф-повару, повару и кладовщику:

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

4.2. Получение продуктов в кладовую, осуществление входного контроля поступающих продуктов с занесение результата контроля возложить на Окашеву Ольгу Николаевну – материально-ответственное лицо. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, ассортимент получаемых с базы продуктов несёт ответственность кладовщик Окашева О.Н.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МАДОУ и поставщиком в лице экспедитора. Сканы актов направляются в ОДУ для дальнейшей корректировки работы.

4.4. Выдачу продуктов из кладовой на пищеблок производит кладовщик, в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16 часов предшествующего дня, указанного в меню.

5. Шеф-повару Шитовой Юлии Александровне строго соблюдать технологию приготовления блюд.

6. Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания на 01 число календарного месяца с бухгалтером МБУ МЦБ МУГ Московского района и

отправлять отчет "Анализ эффективности заказа и расходования продуктов питания" в ОДУ УО администрации Московского района.

7. Шеф-повару осуществлять выдачу готовых блюд с пищеблока на группы в соответствии с графиком.

8. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно – противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых продуктов;
- контрольное блюдо (по необходимости, в случае появления новых младших воспитателей)
- суточную пробу;
- маркированную посуду с указанием объема блюд.

9. В целях соблюдения правил личной гигиены и эпидемиологических норм, а также для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работники пищеблока должны:

- оставлять верхнюю одежду, обувь в предназначенных для этого местах;
- не допускать приема пищи на рабочем месте;
- соблюдать требования СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, СП 3.1/2.4.3598-20;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, заместителю заведующего по АХР;
- содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование;
- тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;
- собирать волосы под колпак;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий не носить ювелирные изделия, не покрывать ногти лаком;
- не оставлять рабочее место без присмотра во время приготовления блюд;
- при получении порезов, царапин обработать антисептическим раствором (йодом или зелёнкой), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

10. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатель и младший воспитатель:

Группа № 2 – Т.Л. Шкельдина, Н.А. Обыденнова, Р. Османова

Группа № 3 – Е.Е. Родионова, Ю.С. Смирнова

Группа № 4 – А.А. Зуева, Е.В. Карташова

- Группа № 5 – Н.В. Аксенова, Ю.А. Мишкова, С. Садыкова
- Группа № 6 – Н.В. Круглова, Л.А. Мосоян, Ю.Ю. Шурганова
- Группа № 7 – М.П. Ипполитова, П.П. Юрьева, Гладкова Н.С.
- Группа № 8 – С.С. Григорьева, М.А. Черкезиани
- Группа № 10 – Е.Н. Суродина, Гудкова К.А.
- Группа № 11 – О.В. Стародубова
- Группа № 12 – Е.В. Буковская, Е.П. Карамышева, Лолаи Джумахон

- 11. Общий контроль за организацию питания оставляю за собой.
- 12. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на заместителя заведующего по АХР, кладовщика и шеф-повара.

Заведующий МАДОУ "Детский сад № 322"



Е.С. Стрижева