**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Лучик» с. Красная поляна**

**Красногвардейского района Республики Крым**

**(МБДОУ д/с «Лучик» с. Красная поляна Красногвардейского района Республики Крым)** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ПРИКАЗ

01.09.2025г. с.Красная поляна № 20-ОД

Об утверждении графика закладки основных

продуктов питания на пищеблоке   
и ответственных лиц за закладку

продуктов питания в котел на пищеблоке

С целью соблюдения производственного контроля за рационом питания детей, обеспечения безопасности и качества питания детей, контроля закладки продуктов питания в котел и предупреждений нарушений технологий приготовления пищи,

приказываю:

1. Утвердить следующий график закладки продуктов питания, выписанных в меню­-требование, в котел на пищеблоке и ответственных лиц за организацию закладки:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Приготовление | Продукты | Время закладки(час.) |
| завтрак | | |
| Каши, макароны | Молоко, сахар | 07-15 |
| Масло сливочное | 07-50 |
| Молочные напитки | молоко | 07-00 |
| сахар | 07-35 |
| обед | | |
| 1 блюдо | Мясо говядины, птицы | 09-00 |
|  | Овощи, крупы, картофель, масло сливочное, масло растительное для пассировки | 11-00 |
| 2 блюдо | Из варенного мяса говядины, птицы | 10-30 |
|  | Из сырого мяса говядины птицы, сырой рыбы | 09-30 |
|  | Сливочное масло при тушении овощей | 10-00 |
|  | Молоко, сливочное масло при приготовлении пюре | 11-15 |
| гарнир | Овощи, крупы | 10-50 |
| салаты | Нарезка овощей | 11-15 |
| компоты | Яблоки, сухофрукты, сахар | 09-45 |
| полдник | | |
| Запеканки, пудинг | Приготовление творожной массы | 14-00 |
| Пирог, ватрушки, | Приготовление теста | 13-30 |

2. Назначить ответственных лиц за закладку продуктов в котел на пищеблоке

- повара детского питания – Сейтджелилова С.С.

3.Утвердить список сотрудников, осуществляющих проверку закладки продуктов.

Понедельник – Паутова Е.Д.

Вторник – Паутова Е.Д.

Среда – Паутова Е.Д.

Четверг – Паутова Е.Д.

Пятница- Паутова Е.Д.

Во время отсутствия Паутовой Е.Д., обязанности выполняет Эннанова Э.А.-учитель-логопед.

3.Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий Г.Н.Арсланова

С приказом ознакомлены

Сейтджелилова С.С..- повара детского питания\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Паутова Е.Д.- машинистр по стирке белья\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Эннанова Э.А.-учитель догопед\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждено приказом от 01.09.2025г. №20-ОД

Заведующий\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Г.Н.Арсланова

**ГРАФИК**

**закладки продуктов питания, выписанных в меню­-требование,**

**в котел на пищеблоке**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Приготовление** | **Продукты** | **Время закладки(час.)** |
| **завтрак** | | |
| **Каши, макароны** | **Молоко, сахар** | **07-15** |
| **Масло сливочное** | **07-50** |
| **Молочные напитки** | **молоко** | **07-00** |
| **сахар** | **07-35** |
| **обед** | | |
| **1 блюдо** | **Мясо говядины, птицы** | **09-00** |
|  | **Овощи, крупы, картофель, масло сливочное, масло растительное для пассировки** | **11-00** |
| **2 блюдо** | **Из варенного мяса говядины, птицы** | **10-30** |
|  | **Из сырого мяса говядины птицы, сырой рыбы** | **09-30** |
|  | **Сливочное масло при тушении овощей** | **10-00** |
|  | **Молоко, сливочное масло при приготовлении пюре** | **11-15** |
| **гарнир** | **Овощи, крупы** | **10-50** |
| **салаты** | **Нарезка овощей** | **11-15** |
| **компоты** | **Яблоки, сухофрукты, сахар** | **09-45** |
| **полдник** | | |
| **Запеканки, пудинг** | **Приготовление творожной массы** | **14-00** |
| **Пирог, ватрушки,** | **Приготовление теста** | **13-30** |