

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение « Центр
развития ребенка – детский сад «Рыбачок» пгт Зарубино

наименование организации

ПРИКАЗ

Дата
составления

03.09.2021

Номер
документа

39 ОД

**«Об организации питания
воспитанников МКДОУ «Рыбачок» в 2021-2022 учебном году»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, в связи с Постановлением Главного санитарного врача от 27 октября 2020 года № 32, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2021-2022 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1.5-3 лет , 3 -7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10 часовым режимом функционирования», утвержденным заведующей ДОУ. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей ДОУ.
2. Возложить ответственность за организацию питания на завхоза Сергатских Т.А и на повара Орлову М. Г в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
3. Составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.
При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка прописью;
 - в конце меню ставить подписи повара, завхоза и заведующей.
4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9.00 часов.
5. Воспитатели с утра перед началом рабочей смены размещают в раздевалке на информационном стенде меню для родителей с перечнем блюд и с указанием веса выхода порции.
6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — повара, завхозу (кладовщику):
 - 6.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 6.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность завхоз (кладовщик) – Сергатских Т.А.
 - 6.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МКДОУ «Рыбачок» и представителем поставщика (ИП Никулин Ф.А.)
 - 6.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.
7. Назначить бракеражную комиссию готовой продукции МКДОУ в составе:

• Председатель комиссии - Сорокина И.В- заведующий МКДОУ «Рыбачок»

• Члены комиссии – Сомова В.В - воспитатель

- Елисеева Т.В - помощник воспитатель;

В отсутствие одного члена комиссии внести в резерв воспитателя Андрееву Н.Ю для выполнения функций членов бракеражной комиссии.

8. Повару Орловой М.Г необходимо:

8.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

8.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

8.3. Производить закладку продуктов в котёл согласно меню - требованию.

8.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

8.5. Рыбалко Г. А. – повар назначается ответственным лицом за отбор и хранение суточной пробы.

8.6.Порядок отбора проб:

8.6.1.Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

8.6.2.Пробу отбирают из котла стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

8.6.3.Отобранные пробы сохраняют в течение 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °С..

9. 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;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

10. Завхозу (кладовщику) Сергатских Т.А.. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с ведущим бухгалтером:

11. Ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

12. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей:

Подготовительная группа Воспитатели: Андреева Н.Ю,

Сомова В.В

Помощник воспитателя: Елисеева Т.В

Средняя группа

Воспитатели: Елисеева А.А

Сомова В.В

Помощник воспитателя : Багдасарян М.С.

Младшая группа

Воспитатели: Черноусова С.В

Сомова В.В

Помощник воспитателя: Краснова Е.А

12.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

12.2. Утвердить график приема пищи:

- завтрак с 8.20 до 8.35
- второй завтрак 9.45 до 10.00
- обед с 11.50 до 12.20 ;
- полдник с 15.20 до 15.35


13. Работникам пищеблока категорически запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

14. Ежеквартально, в обязательном порядке рассматривать вопросы организации питания на заседаниях административного совещания при заведующем.


15. Общий контроль организации питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, повара – Орлову М.Г. и завхоза (кладовщика) - Сергатских Т.А

16. С приказом ознакомить всех сотрудников учреждения; копия на пищеблоке и в групповых помещениях МКДОУ.

Заведующая МКДОУ «Рыбачок»  Сорокина И.В.


С приказом ознакомлены:


Завхоз (кладовщик) - Сергатских Т.А 


Повар, Орлова М.Г. 

Рыбалко Г.А. 


Воспитателя: Андреева Н.Ю. 

Сомова В.В. 

Елисеева А.А. 

Черноусова С.В. 

Помощник воспитателя: Елисеева Т.В. 

Краснова Е.А. 

Багдасарян М.С. 