



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 26
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ТИМАШЕВСКИЙ РАЙОН

ПРИКАЗ

от 10.01.2022 г.

№ 26

станция Медведовская

Об организации питания

В целях правильной организации рационального сбалансированного питания детей и сотрудников в учреждении, строгого соблюдения и выполнения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу и повышения личной ответственности работников пищеблока п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить графики:
 - 1.1. График выдачи готовых блюд;
 - 1.2. График приема пищи: (в зависимости от возрастной группы)
 - Завтрак : 8.30 – 9.00
 - Второй завтрак 10.00 – 10.15
 - Обед : 11.40 – 13.00
 - Полдник : 15.00 – 15.45
 - 1.3. График закладки готовых блюд:
 - 7.45(масло в кашу, сахар для завтрака);
 - 8.10 (мясо в 1-ое блюдо);
 - 9.00 (тесто для выпечки);
 - 10.30 (масло во 2-ое блюдо, сахар в 3-е блюдо);
 - 13.00 (продукты для полдника).
 - 1.4. График выдачи продуктов со склада,;
 - 1.5. График разморозки холодильников.
2. Возложить ответственность за организацию питания в детском саду на заведующего Безрукову Ирину Николаевну.:
 - 2.1. Составлять меню- требование накануне предшествующего дня, указанного в меню, с использованием примерного десятидневного меню и технологических карт ;

- 2.2. При составлении меню учитывать следующие требования:
 - Определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - Проставлять количество позиций используемых продуктов и ставить подписи медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающего продукты из кладовой, заведующего ДОУ.
- 2.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 2.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.
- 2.5. Обеспечивать контроль за качеством приготовления пищи, сроков реализации продуктов и условиями их хранения;
- 2.6. Обеспечить контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб.
- 2.7. После подведения итогов выполнения натуральных норм продуктов питания первой десятидневки месяца, корректировать их выполнение во второй десятидневке; в конце каждого месяца подает отчет заведующей детским садом по выполнению натуральных норм;
- 2.8. По итогам накопительной ведомости проводит подсчет калорийности, количества белков, жиров и углеводов.
- 2.9. Изменения в меню разрешается вносить только с личного указания заведующего ДОУ с составлением акта, приказа и занесением в журнал.
3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
4. Завхозу Ковригиной Наталье Викторовне:
 - 4.1. Обеспечить своевременную заявку на продукты питания в соответствии с примерным десятидневным меню, их доставку, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов;
 - 4.2. Обеспечить соблюдение требований к хранению и сроков реализации продуктов;
 - 4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ № 26 и экспедитором.
 - 4.4. Получение продуктов на склад ДОУ от экспедитора.
 - 4.5. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.6. Выполнять требования к ведению документации на складе.
 - 4.7. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ ЦМБ.
5. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы:
 - заведующая ДОУ Безрукова Ирина Николаевна
 - воспитатель, председатель ПК Чуйкова Виктория Владимировна
 - машинист по стирке белья Власенко Светлана Викторовна
 - помощник воспитателя Микольян Татьяна Владимировна
 - старший воспитатель Железняк Ольга Владимировна

Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале.

6. Поварам Русиновой Юлии Сергеевне, Якушевой Елене Владимировне:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд согласно технологическим картам; закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

6.2. Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии. Выдачу готовой продукции на группы проводить только по весу в соответствии с количеством заявленных детей.

6.3. Строгое соблюдение следующих правил личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- запрещается на работе носить серьги, кольца, клипсы;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, строго соблюдать правила пользования туалетом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации, медицинскому персоналу и обратиться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

6.4. проводить отбор и хранения суточных проб.

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- заведующая ДОУ Безрукова Ирина Николаевна
- воспитатель, председатель ПК Чуйкова Виктория Владимировна
- машинист по стирке белья Власенко Светлана Викторовна
- старший воспитатель Железняк Ольга Владимировна
- психолог Боброва Людмила Александровна

8. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой, оформлять актом и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

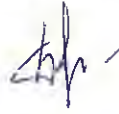
9. В пищеблоке необходимо иметь:

- Картотеку технологии приготовления блюд;
- Инструкции по охране труда и техники безопасности при работе с технологическим оборудованием, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- Медицинскую аптечку;
- График закладки продуктов;
- График выдачи готовых блюд;
- Нормы готовых блюд
- Пробы готовых блюд на 2 суток;
- Вымеренную посуду с указанием объема блюд.

10. Ответственность за организацию питания для детей в каждой группе несет воспитатель и помощник воспитателя.

11. В помещении пищеблока (кухни, кладовые и пр.) строго соблюдать правила хранения продуктов и пищевых отходов и проводить борьбу с мухами, тараканами и грызунами.
12. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.
13. Приказ вступает в силу с момента его подписания.

Заведующий МБДОУ д/с № 26



Безрукова И.Н.

С приказом ознакомлены:

- 10.01.22. Ковч. Козренина Н.В.
- 10.01.22. Зубова В.В.
- 10.01.2022. Онуф. (О.М. Пелевина)
- 10.01.22. Бурд. Греброва Л.А.Т.
- 10.01.2022. Зубова В.В.
- 10.01.22. Давыдов Александр А.В.
- 10.01.22. Буф. Русилова Ю.С.
- 10.01.22. Давыдов Александр А.В.