

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД «ТЕРЕМОК» П.СЕЛЕНГИНСК
МО «КАБАНСКИЙ РАЙОН» РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

671247, Бурятия, Кабанский район,
п. Селенгинск, мкр. Березовый, 58
тел./факс (8-301-38) 76-3-06, 73-5-56
ИНН 0309004508
КПП 030901001
E-mail: teremok-s@mail.ru.

Приказ «об организации питания в детском саду»

№ 51/ОД от 01.09.2022

С целью организации сбалансированного питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню – требованием

Приказываю:

1. Организовать в 2022-2023 учебном году в учреждении 5 разовое питание детей в соответствии с 20-ти дневным меню для организации питания детей от 1,5 до 7 лет с 12-ти часовым пребыванием детей.
2. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующей.
3. Возложить ответственность за организацию питания, качественное приготовление пищи на шеф- повара Березину Г.А.
4. Выдачу пищи с пищеблока производить строго по утвержденному графику. Ответственный шеф-повар Березина Г.А.
5. Организацию питания в группах осуществлять согласно утвержденного графика приема пищи.
6. Калькулятору ДОУ Климовой М.Е. составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 6.1. При составлении меню - требования учитывать следующее:
 - определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
 - проставлять стоимость одного дня на ясли и на сад;
 - ставить подписи шеф - повара, кладовщика, ответственного за составление меню - раскладки.
7. Представлять меню - требование для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню - раскладке.
8. Возврат и дополнение продуктов оформлять не позднее 9.00 часов. Ответственный: Бурдуковская Т. В.
9. Проводить ежегодно обязательную С-витаминизацию блюд аскорбиновой кислотой. Обеспечивать ее сохранность в темном прохладном месте в закрытой таре, под замком при строгом соблюдении срока годности.
10. Делать ежедневно запись С-витаминизации в журнале учета выполнения

норм питания.

11. Заместителю заведующей по Административно-хозяйственной части Климовой М.Е. проводить своевременную замену информации на стенде по организации питания, график выдачи питания по группам, объем получения блюд в граммах.

12. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в дошкольном образовательном учреждении, шеф-повару Березиной Г.А., повару Зимиревой С.А., повару Мухутдиновой М.А., кладовщику Бурдуковской Т. В., разрешается работать только по утвержденному, правильно оформленному меню-требованию.

13. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность кладовщик Бурдуковская Т. В.

14. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МАДОУ детский сад «Теремок» (заведующая, кладовщик, шеф-повар) и поставщики в лице экспедитора.

15. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Бурдуковская Т.В. - материально ответственное лицо.

- При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья, кладовщик Бурдуковская Т. В. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья» ведет учет поступающих продуктов питания в книге складского учета.

- Выдачу продуктов питания кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок шеф-повару, повару производить не позднее 16.00 предшествующего дня.

16. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов в общий котел», которая хранится на пищеблоке; ответственность за ведение возлагается на шеф-повара Березину Г. А.

- Шеф - повару Березиной Г. А., повару Зимиревой С. А., повару Мухутдиновой М. А., строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному меню - требованию.

- Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

- Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в холодильнике +2,+6 С на шеф - повара Березину Г.А., и в ее отсутствие на исполняющего обязанности шеф-повара.

- Для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы назначить медицинскую

сестру детского сада Лебедеву А. Н.

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

-бухгалтер - Гудынина М.А.

-заместитель заведующего по АХЧ – Климова М.Е.

-учитель - логопед - Сафиулина А. Н.- председатель ТК.

18. На пищеблоке необходимо иметь:

-правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования):

-инструкция по обработке продуктов питания,

-мытьё посуды;

-огнетушитель;

-диэлектрические коврики около каждого прибора;

-инструкции по охране труда и технике безопасности;

Ответственный: Заместитель заведующего по АХЧ Климова М.Е.

19. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателей.

20. Заместитель заведующего по АХЧ Климова М.Е. и шеф - повар Березина Г. А. несут персональную ответственность за материально- техническое обеспечение пищеблока оборудованием, соответственно маркированным по объему и названию: техническим электрооборудованием, посудой разной величины и назначения, кухонным инвентарем, оборудованием для уборки помещения, столами для обработки пищевых продуктов, моющими средствами дезинфекции и другим необходимым оборудованием и инвентарем.

21. Всем сотрудникам пищеблока строго придерживаться правил личной гигиены. Санитарную одежду (халаты, фартуки, колпаки) менять при загрязнении. Всем сотрудникам пищеблока ставить лично подпись в журнале работников пищеблока об отсутствии дисфункции кишечника острых респираторных инфекций.

22.Помощникам воспитателей:

- Обеспечивать детей питьевой водой по индивидуальной потребности. Кипяченую воду давать после охлаждения до комнатной температуры.

- Доставлять еду в группы согласно графика - приложения только в промаркированных, закрытых крышками ведрах и кастрюлях в чистой санитарной одежде (халат, косынка, фартук), чистыми руками. Температура пищи +60...,+65(СанПин п. 14.15) Обувь должна быть безопасной, закрытой.

- Сбирать отходы после питания детей в специально маркированные емкости, которые наполняются не более 2/3 объема.

- Раздавать пищу согласно нормам, докармливать малышей.

- Выполнять правила сервировки стола согласно меню и возраста детей.

- Педагогическому персоналу:

- Уделять внимание привитию культурно-гигиенических навыков до и во время приема пищи, начиная с младшего дошкольного возраста согласно программных требований.

23. Придерживаться принципов преемственности, единства требований в ДОУ и дома- освещать в уголках для родителей вопросы организации питания детей в ДОУ и дома; вопросы рационального питания детей вносить в тематику родительских собраний, конференций , консультаций для родителей.

24. Работникам, с организацией питания детей, проходить обязательные медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством. В случае несвоевременного прохождении медицинского осмотра сотрудников к работе не допускать.

25. Заслушивать на педагогических советах, производственных совещаниях, общих собраниях коллектива вопросы организации питания в ДОУ.

26. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

27. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на заместителя заведующего по АХЧ Климову М.Е.

Заведующая  О.Н. Ткачева