

ПРИКАЗ

09.01.2024

№ 19

Об организации питания в МБДОУ

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024 году, п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет, посещающих МБДОУ. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МБДОУ.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю организации питания детей на 2024 год.

2. Возложить ответственность за организацию питания на кладовщика Новикову Надежду Михайловну в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.3/2.4.3590-20

3. Ответственному за питание:

- Составлять меню-заказ 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;
- в конце меню ставить подписи калькулятора, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующего.

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

Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9.00 часов.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам:

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

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность кладовщик Новикова Н.М.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ № 39 и поставщика.

4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии членов комиссии по питанию по утвержденному руководителем графику:

7.30 – масло в кашу;

9.00 – мясо в 1-е блюдо;

9.00 – тесто для выпечки;

10.00 - 11.00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);

11.30 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

13.00 – продукты для полдника.

Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, который хранится на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на администрацию МБДОУ

6. Повару: Храмцовой Наталье Вячеславовне, необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

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

6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7. 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 выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. Кладовщику МБДОУ Новиковой Н.М. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

8.1. Ежеквартально совместно с комиссией по снятию остатков производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

9. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели:

Воспитатели старшей группы «Незабудка» – Костылева Е.В., Мичкова О.В.

Воспитатели подготовительной группы «Фиалка» – Корепанова А.В.

Воспитатель группы раннего возраста «Ромашка» – Фирсова Е.С.

Воспитатели двух возрастной группы «Одуванчик» – Агеева А.О., Кочурова Е.Л.

Воспитатели 1 младшей группы «Колокольчик» – Кумачева Г.В., Николаева О.А.

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

9.2. Утвердить график приема пищи:

- завтрак с 8.30 до 9.00

- 2 завтрак 10.00

- обед с 11.30 до 13.10 (по возрастным группам);

- полдник с 15.30 до 16.00

9.3. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

группы	завтрак	2 завтрак	обед	полдник
Группа раннего возраста	8.20	10.00	11.30	15.55
1 младшая	8.25	10.00	11.40	15.35
Двух возрастная	8.30	10.00	11.45	15.40
Старшая	8.35	10.00	12.10	15.45
Подготовительная группа	8.45	10.00	12.20	15.50

10. Общий контроль организации питания оставляю за собой. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, медицинскую сестру и кладовщика.

11. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения; копия на пищеблоке.

Заведующий



И.В.Фофанова

С приказом ознакомлены:

№	Ф.И.О.	должность	Роспись
1	Новикова Н.М.	Заведующий хозяйством	
2	Шитова Л.В.	Зам. заведующего по ВМР	
3	Агеева А.О.	Воспитатель	
4	Кочурова Е.Л	Воспитатель	
5	Ягодина В.М.	Помощник воспитателя	
6	Кумачева Г.В.	Воспитатель	
7	Николаева О.А.	Воспитатель	
8	Неклюдова М.Л.	Помощник воспитателя	
9	Корепанова А.В.	Воспитатель	
10	Богатырева Н.И.	Помощник воспитателя	
11	Фирсова Е.С.	Воспитатель	
12	Обухова С.В.	Помощник воспитателя	
13	Костылева Е.В.	Воспитатель	
14	Мичкова О.В.	Воспитатель	
15	Ломаева Н.В.	Помощник воспитателя	
16	Захарова Н.В.	Музыкальный руководитель	
17	Галеева М.А.	Кастелянша	
18	Храмцова Н.В.	Повар	
19	Мансурова В.А.	Воспитатель	
20	Соловьева Т.Е.	Калькулятор	
21	Кумачева Г.В.	Воспитатель	
22	Бадышева А.А.	Помощник воспитателя	

5. В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии членов комиссии по питанию по утвержденному руководителем графику:

7.30 – масло в кашу;

9.00 – мясо в 1-е блюдо;

9.00 – тесто для выпечки;

10.00 - 11.00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);

11.30 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

13.00 – продукты для полдника.

Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, который хранится на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на администрацию МБДОУ

6. Повару: Храмцовой Наталье Вячеславовне, необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

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

6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7. 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 выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. Кладовщику МБДОУ Новиковой Н.М. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

8.1. Ежеквартально совместно с комиссией по снятию остатков производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

9. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели:

Воспитатели старшей группы «Незабудка» – Костылева Е.В., Мичкова О.В.

Воспитатели подготовительной группы «Фиалка» – Корепанова А.В.

Воспитатель группы раннего возраста «Ромашка» – Фирсова Е.С.

Воспитатели двух возрастной группы «Одуванчик» – Агеева А.О., Кочурова Е.Л.

Воспитатели 1 младшей группы «Колокольчик» – Кумачева Г.В., Николаева О.А.

5. В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии членов комиссии по питанию по утвержденному руководителем графику:

7.30 – масло в кашу;

9.00 – мясо в 1-е блюдо;

9.00 – тесто для выпечки;

10.00 - 11.00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);

11.30 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

13.00 – продукты для полдника.

Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, который хранится на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на администрацию МБДОУ

6. Повару: Храмцовой Наталье Вячеславовне, необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

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

6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7. 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 выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. Кладовщику МБДОУ Новиковой Н.М. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

8.1. Ежеквартально совместно с комиссией по снятию остатков производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

9. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели:

Воспитатели старшей группы «Незабудка» – Костылева Е.В., Мичкова О.В.

Воспитатели подготовительной группы «Фиалка» – Корепанова А.В.

Воспитатель группы раннего возраста «Ромашка» – Фирсова Е.С.

Воспитатели двух возрастной группы «Одуванчик» – Агеева А.О., Кочурова Е.Л.

Воспитатели 1 младшей группы «Колокольчик» – Кумачева Г.В., Николаева О.А.