

Российская Федерация
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА КАЛИНИНГРАДА
ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА - ДЕТСКИЙ САД № 83

П Р И К А З

«11» января 2021 г.
г. Калининград

№ 7-о

«Об организации питания детей и сотрудников»

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 2021 году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования».
Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДООУ.
2. Возложить ответственность за организацию питания на шеф-повара Кот С.В.
3. Утвердить график приема пищи:
 - завтрак (по возрастной группе) 8.20 – 8.50
 - второй завтрак (фрукты, соки) 9.50 – 10.10
 - обед 11.50 – 13.10
 - полдник 15.10 – 15.20
 - ужин 17.30 – 17.45
4. Кладовщику Осиповой Л.М.:
Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
 - норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
 - указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи кладовщика, шеф-повара и заведующего.Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику:
Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность кладовщик Осипова Л.М.
Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщика в лице экспедитора.
Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Осипова Л.М. – материально-ответственное лицо.
Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
6. В целях организации контроля за приготовлением пищи организовать дежурство воспитателей при закладке продуктов в котел.

Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале. Ответственные за организацию контроля – шеф-повар Кот С.В.

7. Шеф-повару Кот С.В., поварам Поповой Н.Н., Журба Е.Н. строго соблюдать технологии приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

7.00 – мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска;

7.30 - масло в кашу, сахар для завтрака;

9.30 - тесто для выпечки;

9.00 - 10.00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);

10.00 – мясо, рыба во 2 блюдо

10.00 - масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;

13.00 – продукты для полдника;

15.00 – продукты на ужин

Поварам производить закладку основных продуктов в котел в присутствии дежурного воспитателя.

8. В целях организации контроля за качеством приготовления питания для воспитанников и разрешения выдачи данной продукции в группы, создать ~~бракеражный~~ комиссию в составе:

- заведующий Боровская Ю.В.

- шеф-повар Кот С.В.

- медицинский работник по договору с ГБУЗ ГДП № 6

Итоги проведенного контроля производить в Журнале бракеражного контроля, который храниться на пищеблоке. Ответственность за ведение Журнала бракеражного контроля возложить на шеф-повара Кот С.В.

9. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания на складе, на пищеблоке в составе:

- бухгалтера Родичевой Е.В.

- делопроизводителя Сергиенко Т.В.

- заместителя заведующего Лигостаевой О.М.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов на складе, на пищеблоке с составлением акта и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

Кладовщику Осиповой Л.М. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером Родичевой Е.В.

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

- завтрак – 8.15 – 8.35

- обед – 11.50 – 12.35

- полдник – 15.10 – 15.20

- ужин – 17.05 – 17.13

11. а) Назначить ответственными за ведение табеля питания сотрудников делопроизводителя Сергиенко Т.В. (о больничных листах сообщать ей);

б) всем сотрудникам, решившим питаться в учреждении, включать в меню 1, 2, 3 блюда и хлеб на обед (по норме детского меню).

12. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции

инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

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

14. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели младший воспитатель:

- Группа № 1 – Смирнова Н.В., Аникина М.А.
- Группа № 2 – Карпенко О.В., Круглова Е.А., Ващенко М.Л.
- Группа № 3 – Куликова Н.Ю., Кононова Е.А.
- Группа № 4 – Иволина Е.В., Пигарева В.В.
- Группа № 5 – Сидняева Я.И., Комендант Е.В., Шевченко О.И.
- Группа № 6 – Сафонова Н.Л., Янченя С.Н.
- Группа № 7 – Головчак А.С.
- Группа № 8 – Багинская Т.А., Столярова А.В., Кырма О.
- Группа № 9 – Дрозд Г.Н., Бурак Н.В.
- Группа № 10 – Лукьянова О.Н., Золина Н.В.
- Группа № 11 – Михайлова А.В., Смирнова Ю.Е.
- Группа № 12 – Удовенко А.П., Сморгцова О.Б.

Общий контроль за организацией питания оставляю за собой. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на зам. зав. Дельцову Е.А., зам. зав. Лигостаеву О.М., кладовщика Осипову Л.М., шеф-повара Кот С.В.

Заведующий МАДОУ ЦРР д/с № 83

Ю.В. Боровская



С приказом ознакомлены:

дата роспись Ф.И.О.

дата роспись Ф.И.О.

4.01. 2011