

ПРИКАЗ

№ 12 –од от 09.01.2025

«Об организации питания воспитанников и работников»

В целях обеспечения рациональным и сбалансированным питанием воспитанников и работников ДООУ, соблюдения технологии приготовления блюд, выполнения натуральных норм, а также осуществления контроля качественной организации питания в ДООУ в 2025 году,-

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать 5-ти разовое питание в учреждении в соответствии с примерными 10-дневными меню в возрасте от 2-х до 7 лет, для посещающих образовательное учреждение с 12-часовым режимом функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДООУ.
2. Прием пищи осуществлять в соответствии утвержденного графика
3. Возложить ответственность за организацию питания на Ельцову Е.В.
4. Составлять меню - требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
5. При составлении меню учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
 - норма питания сотрудников соответствует норме питания детей;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в свободной строке списка;

- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, завхоза, повара, принимающего продукты из кладовой;
- своевременно производить возврат /дополнение невостребованных продуктов питания с учетом общей численности количества воспитанников до 9.15 ежедневно.

6. Возврат/дополнение невостребованных продуктов в меню оформлять актом не позднее 9.15.

7. Представлять меню - требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

8. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении: поварам, заведующему хозяйством разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню - требованию.

9. За своевременную доставку продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов с КШП несет ответственность ответственный по питанию Ельцова Е.В. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителем ДОУ и поставщика в лице экспедитора.

10. Выдача сырых продуктов из кладовой в пищеблок производится в соответствии с утвержденным меню - требованию не ранее 17:00 предшествующего дня, указанного в меню - требовании.

11. Членам Бракеражной комиссии осуществлять контроль закладки основных продуктов в котел и хранение суточной пробы:

- понедельник – Халаева А.М., заведующий
- вторник – Муравьева Т.Ф. заведующий хозяйством
- среда – Чеволдаева Е.В., главный бухгалтер
- четверг – Ельцова Е.В. ответственный по питанию
- пятница – Муравьева Т.Ф. заведующий хозяйством

Запись о проведенном контроле производить в Бракеражном журнале готовой продукции. Ответственность за его ведение возлагается на ответственного по питанию Ельцову Е.В.

12. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по графику:

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

7.30- масло в кашу, сахар для завтрака;

11.00- тесто для выпечки;

10.00 -11.00-продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);

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

13.00-продукты для полдника.

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

- Муравьева Т.Ф. , заведующий хозяйством;

- Чеволдаева Е.В. главный бухгалтер.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов на складе, результаты оформлять актом, для дальнейшего представления руководителю ДОУ.

14. Ельцова Е.В. ответственный по питанию:

- ежемесячно представлять заведующему анализ выполнения натуральных норм питания до 5 числа следующего месяца.

- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с главным бухгалтером Чеволдаевой Е.В.

- своевременно вносить корректировку в заявку на поставку продуктов питания с учетом стоимости дня.

15. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы, разместив на стенде по питанию.

16. Поварам ежедневно выставлять контрольное блюдо каждого приема пищи, хранить суточную пробу за 48 часов.

17. Комиссии по утилизации блюд своевременно производить утилизацию излишне приготовленных порций.

18. Организация питания сотрудников ДОУ:

- ведение табеля питания сотрудников осуществляет ответственный по питанию Ельцова Е.В.

- питание сотрудников включает 1-е блюдо с мясом из общего котла по норме детского питания без права выноса, хлеб.

19. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарного режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд.

20. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте, хранить личные вещи, носить украшения.

21. Персональную ответственность за технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов, время выдачи готовой продукции, санитарное состояние пищеблока несут повара, кухонные работники.

22. Персональную ответственность за организацию питания каждой возрастной группы несут воспитатели воспитанников, а именно, подготовка к приему пищи, сервировка, прием пищи, получение каждым ребенком готового блюда в соответствии выхода каждого.

23. Всем работникам ДООУ по вопросам организации питания руководствоваться Положением об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида № 320» городского округа Самара.

24. Контроль и ответственность за выполнение приказа возложить на ответственного по питанию Ельцову Е.В.

25. Общий контроль организации питания воспитанников и работников ДООУ оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 320» г.о. Самара



А.М.Халаева

С приказом ознакомлены:

Чеволдаева Е.В.

Мухаметзянова Р.Ш.

Бедилова Э.М.

Труш М.А.

Пичкаева О.С.

Юнина А.М.

Архипова В.В.

Баронина О.А.

Бабаева З.З.

Ельцова Е.В.

Мороховец Т.И.

Филатова Н.В.

Усеинова Н.Я.

Володина О.В.

Выкачко Е.А.

Пономарева И.Д.

Бурлакова Н.С.

Кобилова М.В.

Королева О.Н.

Сысоева О.А.

Глухов С.Б.

Белоусова Ю.С.

Айвазян А.Д.

Муравьева Т.Ф.