

ПРИКАЗ

07.09.2021 г.

№ 194 –У

Об организации питания

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в МА ДОУ «Козловский ЦРР - детский сад «Пчелка» в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2021-2022 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с двухнедельным меню приготавливаемых блюд для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет в МА ДОУ «Козловский ЦРР – детский сад «Пчелка» с 12 часовым режимом функционирования, двухнедельным, (Приложение 1).

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

2. Возложить ответственность за организацию питания и питьевого режима на завхоза Петрову Н.В.

3. Возложить ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на кладовщика Мишуткину М.И.

4. Медсестре БУ «Козловская ЦРБ им. И.Е.Виноградова» Ванюшиной В.А. контролировать:

- Составление меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - При согласовании меню учитывать следующие требования:
 - соблюдение нормы на каждого ребенка и сотрудника, нормы выхода блюд;
 - контроль определения нормы питания сотрудников соответственно норме питания детей;
 - наличие в конце меню количество принятых позиций, наличие подписи кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.
 - Представлять меню для утверждения заведующего накануне предшествующего дня, указанного в меню - ежедневно со своей подписью медсестры.
 - Контролировать оформление возврата и добора продуктов в меню не позднее 9.00 - в случае необходимости.
 - Осуществлять забор проб по готовым продуктам питания в соответствии с требованиями - постоянно;
 - Осуществлять контроль за температурным режимом используемых холодильников с отметкой в температурном листке - ежедневно;
 - Проводить систематический контроль за организацией питания детей в группах - постоянно;
 - Осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока и кладовых, групп - постоянно.
5. Работникам пищеблока - поварам, кладовщику:
- Строго производить закладку продуктов согласно меню - требованию и выданным продуктам кладовщиком - постоянно:
Кладовщику:
 - Прием продуктов питания производить по графику, лично, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно утвержденного меню - постоянно;
 - Прием продукции производить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии медицинского работника, заведующего или членов комиссии по контролю за питанием детей - постоянно;
 - Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщика.
 - Продукты выдавать лично, согласно утвержденному заведующим меню-требованию на следующий день с 14.00-до 16-00 каждого дня - постоянно;

- Строго следить за состоянием складов в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц в складах - постоянно;
- 6. Комиссии по закладке основных продуктов в котлы, созданной по приказу ДОУ производить в специальном журнале, который хранится в пищеблоке, запись о проведенных контрольных закладках. Ответственность за ведение журнала возлагается на медицинскую сестру Ванюшину В.А.
- 7. Шеф-повару и поварам соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить строго по утвержденному графику (Приложение 2) в присутствии членов комиссии по закладке основных продуктов в котлы.
- 8. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:
 - делопроизводителя - Федоровой А.Н.;
 - завхоза – Петровой Н.В.;
 - младшего воспитателя – Гиниятуллиной Т.Н.Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность заведующего письменно.
- 9. Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с централизованной бухгалтерией УО и МП администрации Козловского района.
- 10. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы (Приложение 3).
- 11. По вопросам питания сотрудников:
 - назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников кладовщика Мишуткину М.И. (о больничных листах сообщать ей);
 - всем сотрудникам, изъявившим желание питаться в образовательном учреждении, включать в меню 1 блюдо. 3 блюдо и хлеб на обед (по норме детского меню);
- 12. В пищеблоке шеф-повару необходимо обеспечить наличие:
 - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции: инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - картотеку технологических карт 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. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели, младшие воспитатели, помощники воспитателей:
 - группа «Тюльпанчики» - Шошорина Н.Г., Сандревская И.В., Питомцева Т.Н.;
 - группа «Подсолнушки» - Выйгетова А.И., Максимкина Н.Ю., Иванова И. А.;
 - группа «Ландыши» - Крючкова Н.В., Выйгетова А.И., Кудрявцева О.А.;
 - группа «Незабудки» - Цирулина Е.В., Сулейманова М.В., Дмитриева Т.Н.;
 - группа «Фиалочки» - Залялова Р.Р., Сулейманова М.В., Смирнова Е.А.;
 - группа «Колокольчики» - Ларионова О.В., Пушкова О.А., Никитина Н.Б.;
 - группа «Ромашки» - Сидякова Л.К., Пушкова О.А., Морозова А.А.;
 - группа «Васильки» - Орлова А.С., Белова О.А., Фатхутдинова СВ.
- 14. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МА ДОУ

«Козловский ЦРР – детский сад «Пчёлка»



И.Г. Филиппова