

П Р И К А З

28.01.2022г.

№ 28 (01-17)

« Об организации питания воспитанников и сотрудников МБДОУ »

В целях обеспечения охраны жизни и здоровья детей, усиления контроля организации питания детей в 2022 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Положением об организации питания в МБДОУ, 10-ти дневным меню, утверждённым руководителем МБДОУ. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МБДОУ.
2. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего хозяйством Макоед Елена Рачиковна.
3. Утвердить график выдачи готовых блюд на пищеблоке:

ГРАФИК ВЫДАЧИ ПИЩИ НА ГРУППЫ

	2-АЯ МЛАДШАЯ	СРЕДНЯЯ	СТАРШАЯ	ПОДГОТОВИ- ТЕЛЬНАЯ К ШКОЛЕ ГРУППА	ЛОГОПЕДИ- ЧЕСКАЯ ГРУППА
ЗАВТРАК	8.15	8.10	8.07	8.05	8.00
2 ЗАВТРАК (при дополнительном финансировании)	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00
ОБЕД	11.55	12.00	12.05	12.15	12.10
УСИЛЕННЫЙ ПОЛДНИК	15.15	15.05	15.10	14.55	15.00

4. Ответственному за питание Макоед Е.Р.:
- 4.1. Составлять меню-требование накануне дня, указанного в меню.

4.2. Представлять меню для утверждения заведующего накануне дня, указанного в меню.

4.3. Установить время снятия проб:

Завтрак – 7-55, 2 завтрак -9-55, Обед – 11-30, Полдник – 14-55

Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.

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

5.1. разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню и технологическим картам.

5.2. за своевременность подачи заявки, доставку продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность заведующий хозяйством Макоед Е.Р. и поставщики.

5.3. обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ и поставщиком.

5.4. получение продуктов в кладовую производит материально-ответственное лицо - заведующий хозяйством Макоед Е.Р.

5.5. выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 дня, указанного в меню.

6. В целях организации контроля за приготовлением пищи, продлить действие Положения «О бракеражной комиссии МБДОУ».

6.1. Создать бракеражную комиссию в количестве 6-ти человек:

Председатель комиссии: Заведующий - М.Ю.Губарева

Члены комиссии: Макоед Е.Р.- завхоз

Рахманина А.В. - представитель родительской общественности

Щекина О.В. - представитель ППО

Крикуненко Т.Ю. - повар

Витковская И.Г.- повар

Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, который хранится в пищеблоке; ответственность за его ведение возлагается на заведующую хозяйством Макоед Е.Р.

7. Поварам Крикуненко Т.Ю. и Витковской И.Г. строго соблюдать технологию приготовления блюд, **закладку** необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

7.00 — мясо, кури в 1 блюдо; продукты для запуска;

7.30 — масло в кашу, сахар для завтрака;

9.00 — 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.

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

8. Создать комиссию (допускается состав бракеражной комиссии)

по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:
Председатель комиссии: ;Щекина О.В. – представитель ППО

Члены комиссии :

Макоед Е.Р.-завхоз

Канцдалова Ю.Ю.- экономист

Крикуненко Т.Ю. - повар

Витковская И.И.- повар

Рахманина А.В.- представитель родительской общественности

Комиссия ежемесячно производить снятие остатков продуктов в кладовой, составлять акт, представлять руководителю.

9. Завхозу Макоед Е.Р. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером ЦБ.

10. На основании волеизъявления сотрудников, подавшим заявление на питание, осуществлять организацию питания на основании Положения о питании сотрудников МБДОУ.

Ответственный: Макоед Е.Р.

11. На основании требований «СанПиН 2.4.1.3049-13» , завхозу Макоед Е.Р. **добавлять в меню по детскому саду одну порцию для дальнейшего снятия и хранения пробы.** Данный пункт приказа довести до сведения бухгалтера ЦБ.

12. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противо-эпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

13. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте. Вещи хранятся в комнате для персонала.

14. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и помощник воспитателя.

15. Общий контроль за организацией питания воспитанников МБДОУ оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Детский сад №4»



М.Ю. Губарева