



Муниципальное дошкольное образовательное учреждение Захаровский детский сад №1 муниципального образования -Захаровский муниципальный район Рязанской области (МДОУ Захаровский детский сад №1)

П Р И К А З

26 августа 2022г.

№ 39

О назначении ответственных по контролю за организацией питания детей в МДОУ Захаровский детский сад №1

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2022-2023уч.году производственного контроля по данному вопросу

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Циклическим меню для питания воспитанников дошкольного возраста (1,5-лет и 3-7 лет) в дошкольных образовательных учреждениях:

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.

2. Возложить ответственность за организацию питания на повара Кривову С.В.

3. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

3.1. При составлении меню-требования учитывать следующее:

– определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

– при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;

– проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

– указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

- 3.2. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
- 3.3. Возврат и дополнение продуктов в меню-требовании оформлять не позднее 9.00 часов.
- 3.4. Провести своевременную замену информации на стенде «Сбалансированное питание – залог здоровья»: график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:
повару ДООУ Кривову С.В., завхозу Васильевой Е.А.
- 4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.
- 4.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщика продуктов несет ответственность завхоз – Васильева Елена Анатольевна
- 4.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ (заведующая)
- 4.4. Получение продуктов в кладовую производит завхоз и кладовщик по совместительству Васильева Елена Анатольевна материально-ответственное лицо
- 4.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья завхоз Васильева Елена Анатольевна проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности (согласно накладной) с фиксацией результатов в журнале «Бракераж сырой продукции».
- 4.6. Выдачу продуктов завхозом из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).
- 4.7. Повару ДООУ строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.
- 4.8. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.
- 4.9. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С на повара ДООУ
5. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:
- Председатель комиссии – завхоз Васильева Е.А.,
члены комиссии : председатель пк , воспитатель Буртасова Т.В.
повар – Кривова С.В.
6. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:
Васильева Елена Анатольевна-завхоз ,Кривова Сабира Вячеславовна -повар.

6.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

6.2. Завхозу Васильевой Елена Анатольевне ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания

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

группы	завтрак	2 завтрак	обед	Уплотненный полдник
1 младшая группа	8-55	10-30	11-50	16-00
2 младшая группа	9-00	10-32	12-00	16-05
Средняя группа	9-05	10-35	12-15	16-10
Старшая группа	9-07	10-40	12-30	16-15
Подготовительная группа	9-10	10-43	12-40	16-20

8. На пищеблоке необходимо иметь:

– правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);

– положение по организации детского питания в ДООУ

– медицинскую аптечку;

– огнетушитель;

– диэлектрические коврики около каждого прибора;

– именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

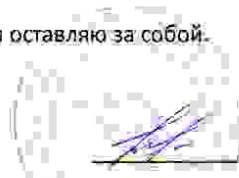
9. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

10. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.

11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МДОУ

Захаровский детский сад №1



Калужска Е.Ю.

С приказом ознакомлены Васильева Е.А. Васильева

Кривцова К.В. Кривцова С.В.

Кол Борисова Д.В.