

Приказ № 43 - ОД

от 31.05.2021 г.

О назначении ответственных по контролю за организацию питания детей в МАДОУ № 25 «Солнышко»

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 2021 году Организовать питание детей в учреждении в соответствии с десятидневным меню для питания воспитанников дошкольного возраста (1,5-3 лет) и (3-7 лет).

- 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 кладовщика Мелехову Татьяну Григорьевну.
3. Ответственному за организацию питания детей в группах воспитателей
4. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 4.1. 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;
 - указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.
 - 4.2. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 4.3. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 8.30 часов
 - 4.4. Провести своевременную замену информации на стенде «Сбалансированное питание - залог здоровья»: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении: поварам Булатовой Ирине Владимировне, Милутиной Надежде Алексеевне, кухонному работнику Рычкова Гульнара Наилонна, кладовщику Мелеховой Татьяне Григорьевне:
 - 5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию
 - 5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с магазина продуктов несут ответственность кладовщик учреждения Мелехова Татьяна Григорьевна.
 - 5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ (дежурный администратор, повар) и поставщика.

- 5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Мелехова Татьяна Григорьевна материально-ответственное лицо.
- 5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Мелехова Татьяна Григорьевна проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности (согласно накладной) с фиксацией результатов в журнале Бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
- 5.6. Выдачу продуктов кладовщиком 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).
- 5.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на повара Булатову Ирину Владимировну, Милютину Надежду Алексеевну.
- 5.8. Поварам Булатовой Ирине Владимировне, Милютинной Надежде Алексеевне и кухонному работнику Рычковой Гульнаре Наилловне строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.
- 5.9. Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.
- 5.10. 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 поварам.
6. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе: -Трофимова Ирина Юрьевна-заведующая МАДОУ № 25 «Солнышко»; -Баталова Ольга Юрьевна-педиатр;- Кубрак Лариса Аркадьевна - председатель ППК
- 6.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо
- 6.2. иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.
7. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.
- 7.2. Кладовщику Мелеховой Татьяне Григорьевне ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.
8. На пищеблоке необходимо иметь:
- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
 - Инструкцию по организации детского питания в ДОУ
 - медицинскую аптечку;
 - огнетушитель
 - диэлектрические коврики около каждого прибора, - 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 младшие воспитатели.
13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующая МАДОУ № 25 «Солнышко» *Трофимова И.Ю.*

С приказом ознакомлены: *31.05.2024* *Мелехова Т.Г.*

Булатова И.В.
Милютинна Н.А.
Рычкова Г.Н.
Баталова О.О.



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575858

Владелец Трофимова Ирина Юрьевна

Действителен с 04.04.2022 по 04.04.2023