

ПРИКАЗ

№ 57

« 28 » 08 2021г.

«Об организации питания детей в МДОУ «Детский сад «Алёнушка»
г. Катав-Ивановска»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении строгого выполнения и соблюдения технологии выполнения и соблюдения блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а так же осуществлением контроля по данному вопросу в 2020-2021 учебном году, в соответствии с Постановлением Главного государственного врача РФ от 30.06.2020г. № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1./2.4. 3598-20 санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации и образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции «COVID-19» (зарегистрирован 03.07.2020г. №58824),

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей от 1,5 до 3-х лет до 7 лет, посещающих МДОУ с 10,30 мин и 12 часовым режимом функционирования
Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МДОУ
2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру,
Медсестра
3. Утвердить график приёма пищи по возрастным группам в соответствии с режимом дня
 - завтрак 8.30-9.00
 - обед 11.30-13.00
 - полдник 15.30-15.45
4. Медицинской сестре:
 - 4.1. При составлении меню – заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню
 - 4.2. При составлении меню учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребёнка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конец списка;
- проставлять количество позиций используемых продуктов питания прописью
- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи старшей медицинской сестры, кладовщика, заведующего.

4.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня указанного в меню

4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформляется не позднее 8 часов 30 минут

5. Сотрудникам пищеблока: поварам, завхозу

5.1. Разрешается работать только по правильно оформленному меню

5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов, ведение соответствующей документации, заключения необходимых договоров, сроки хранения и безопасности продуктов несет ответственность завхоз Тарнопольскую Т.Н.

5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, кот. подписывается заведующим

5.4. Получение продуктов в кладовую производит завхоз Тарнопольскую Т.Н. материально-ответственное лицо

5.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утверждённым заведующим меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанно в меню

6. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы:

Ежедневно – мед.сестра Тутенко В.В, м/с группы с нарушением зрения Ошуркевич Т.В.

Вторник-ст.воспитатель Кодаевская Е.П

Среда-представитель трудового коллектива Курдакова О.В

Четверг-заведующий Решетова С.А

Пятница-ст.воспитатель Кодаевская Е.П, Беловолова Л.А

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради которая хранится на пищеблоке, ответственность за её ведение возлагается на мед.сестру Тутенко В.В

7. Шеф-повару Чернобровиной К.Г, поварам Бойко Т.С., Химановой Е.И. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладки необходимых продуктов производить по утверждённому руководителем графику.

7.00-мясо, куры I блюдо; продукты для запуска;

7.30-масло в кашу, сахар для завтрака;

11.00-продукты в I блюда (овощи, крупы)

11.15-масло во II блюда, сахар в III блюда;

13.00-продукты для полдника

Поварам производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии

8.Завхозу Тарнопольской Т.Н. еженедельно производить выверку остатков продуктов питания.

9.В пищеблоке необходимо иметь:

-инструкции по охране труда и технике безопасности; должностные инструкции

-инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима;

-картотеку технологии приготовления блюд;

-медицинскую аптечку;

-график закладки продуктов;

-график выдачи готовых блюд;

-суточную пробу за 2 суток;

-вымеренную посуду с указанием объёма блюд

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

11.Ответственность за организацию питания детей в возрастных группах несут воспитатель, младший воспитатель:

1мл.гр. 1 «Колобок» О.А.Кузовёнкова

Т.Г.Трегубёнкова

1 мл.гр. 2 «Солнечные лучики» О.Н.Первухина

Р.Т.Ихсанова

1мл.гр. 4 «Грибочки» Т.С.Ахмадеева

С.А.Мажарова

2 мл.гр.1 «Солнышко» К.Н.Панасюк

А.А.Никитина

2 мл.гр. 2 «Сказка» Т.В.Герасимова

О.С.Щербакова

Средняя гр.1 «Ягодки»

Л.Н.Федорова
Е.И.Овчинникова

Старшая гр.1 «Кораблик»

Н.Г.Милованова
Н.В.Арсланова

Старшая гр.2 «Неваляшки»

М.Ю.Дюрягина
О.К.Похлебаева

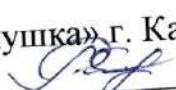
Подготовительная гр. 1 «Гномики»

О.В.Курдакова
А.С.Игошкина


Подготовительная гр. 2 «Крепкий орешек»



Н.Н.Ергунова
А.Ю.Пудовкина

12.Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.
Ответственность за исполнением приказа возлагаю на себя, мед.сестру
В.В.Тутенко и завхоза Т.Н.Тарнопольскую


Заведующий МДОУ «Детский сад «Алёнушка» г. Катав-Иваново
 С.А.Решетко


С приказом ознакомлены:

Шеф-повар К.Г.Чернобровина 

Повар Т.С.Бойко  Химанова Е.И 


Мед.сестра В.В.Тутенко 


М/С группы с нарушением зрения  Ошуркевич Т.В

Завхоз Т.Н.Тарнопольская 

Воспитатели:

О.А.Кузовёноква 

О.Н.Первухина 


Т.В.Герасимова 

Т.С.Ахмадеева 

Мл.воспитатели:

Н.В Арсланова 

Р.Г.Коваленко 

Е.И.Овчинникова 

О.К.Похлебаева