

П Р И К А З

№ 117 - ОД

от 1 сентября 2022г.

Об организации питания воспитанников и работников МАДОУ д/с № 40

С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников и работников в МАДОУ д/с №40, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием, выполнением норм, калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022-2023 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников и работников в МАДОУ д/с № 40 в соответствии с основным (организованным) меню для воспитанников в возрасте с 2 лет до 3-х лет и с 3-х до 7-ми лет с 12 часовым режимом функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МАДОУ д/с № 40.
2. Утвердить график выдачи пищи на группы.
3. Утвердить график приема пищи в соответствии с режимом по каждой возрастной группе.
4. Возложить ответственность по контролю за организацией питания и компьютерное техническое оформление меню-требования на калькулятора Ляпунову М.В.
5. Ответственной по контролю за организацией питания Ляпуновой М.В.:
 - составлять меню-требования накануне дня, указанного в меню требования;
 - при составлении меню-требования учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого воспитанника и работника, проставляя норму выхода блюд;
 - норма питания работников определяется соответственно норме питания воспитанников;
 - представлять меню-требования для утверждения заведующему накануне дня, на который составлено меню-требование;
 - возврат и добор продуктов в меню-требования оформлять не позднее 9.00 часов текущего дня.
6. Возложить ответственность за выполнение технологии, качественное приготовление блюд, за ведение документации на пищеблоке, за технику безопасности, состояние технологического оборудования, за санитарное состояние пищеблока на поваров Корпус № 1: Зылеву Ирину Сергеевну, Байдерину Наталью Владимировну;
Корпус № 2: Ильину Ольгу Павловну;
Корпус № 3: Конюхову Ольгу Анатольевну.
7. Поварам, завхозам разрешается работать только по утвержденному меню-требованию;
 - Все продукты принимаются при наличии накладной, сертификата;
 - Повару принимать продукты со склада у завхоза, расписываясь в меню-требовании;
 - За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент продуктов несет ответственность
 - корпус 1: завхоз Ляпунова М.В.,
 - корпус 2: Красноперова И.В.
 - корпус 3: завхоз Юхнина С.Н.
 - Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом который подписывают представители детского сада и поставщик;

– Выдачу продуктов на пищеблок производить не позднее 16.00 часов.

8. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия, назначенная приказом заведующего в каждом корпусе.

Корпус 1: Ляпунова М.В., Байдерина Н.В., Терсинских Е.С.

Корпус 2: Баранова Н.Ю.; Ильина О.П.; Красноперова И.В.

Корпус 3: Юхнина С.Н.; Конюхова О.А.; Балтина О.В.

Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (СанПиН).

9. В целях организации контроля за приготовлением пищи назначить ответственных по закладке основных продуктов: воспитатели дежурных групп в соответствии с графиком.

10. Поварам Зылевой И.С., Байдериной Н.В., Ильиной О.П., Конюховой О.А. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов в котел производить в присутствии ответственных по графику:

6.00 – мясо, кура в I блюдо

7.30 – сливочное масло, сахарный песок для завтрака

9.00 – тесто для выпечки

11.00 – сливочное масло во II блюдо, сахарный песок в III блюдо

13.00 – продукты для полдника

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных по закладке продуктов

11. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы во всех корпусах:

Завтрак: 8.00 - 8.25

Обед: 11.30 – 12.20

Полдник: 14.45 – 15.15

12. Разрешить ежедневное одноразовое питание сотрудников МАДОУ д/с № 40 в корпусе №1 и корпусе № 2, состоящее из второго блюда с 01.09.2022г. Организовать питание сотрудников авансовым методом с возмещением работниками стоимости сырьевого набора продуктов питания (по нормам для детей 3-7 лет Сан ПиН) с перерасчетом за фактические дни питания.

13. Назначить ответственной за ведение табеля питания сотрудников делопроизводителей корпус 1 – Ляпунову М.В., корпус 2 – Красноперову И.В.

14. Воспитатели и помощники воспитателей питаются на рабочих местах (в группах), работники пищеблока – на пищеблоке, заведующий, старший воспитатель, музыкальный руководитель, заведующий хозяйством – в специально отведенном помещении.

Сотрудники, отказавшиеся от питания, пишут заявление на имя заведующего.

15. Ответственность за организацию питания в каждой группе несут воспитатели, помощники воспитателей.

17. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.