

ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ – ЮГРА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД №7 «НЕЗАБУДКА»
(МАДОУ «ДС №7 «НЕЗАБУДКА»)
г. Мегион

ПРИКАЗ

09 января 2024 года

№ 13

Об организации питания воспитанников в Учреждении

На основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в Учреждении, строгого выполнения и соблюдении технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников в Учреждении по сезонам в соответствии с «Основным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет, посещающих учреждение с 12-ти часовым режимом функционирования».

2. Возложить ответственность за организацию питания воспитанников на заведующего производством (шеф-повара) Имельбаеву В.Г.

3. Заведующему производством (шеф-повару) Имельбаевой В.Г.:

- а) при составлении меню, учитывать следующие требования:
 - утвержденный среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - объем порций для этих групп;
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
 - выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - подсчитывать среднее количество каждого продукта, выданного за 10 дней.
 - вести расчет пищевой ценности рациона – белки, жиры, углеводы;
 - проводить витаминизацию блюд;
- б) осуществлять контрольные мероприятия по предоставлению питания воспитанникам:
 - вести контроль за соответствием набора продуктов по накопительной ведомости, в которой ведется учет ежедневного расхода продуктов на одного ребенка в течение месяца;
 - составлять меню-требование на выдачу продуктов питания накануне предшествующего дня;
 - представлять меню для согласования руководителю накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - в конце требования на отпуск из кладовой для приготовления довольствующимся, ставить подписи кладовщика, заведующего складом, и повара, принимающего продукты со склада.
 - вести ежедневный учет воспитанников, получающих питание;
 - вести ведомость контроля за рационом питания для каждой возрастной группы (от 1 до 3 лет, от 3 до 7 лет).
- в) контролировать качество пищевой продукции:
 - следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
 - осуществлять мониторинг удовлетворительности качеством питания;

- вносить предложения по улучшению организации питания;
- осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока.

4. Заместителю директора Жадиной Г.Д., заведующему хозяйством Попковой Н.Л. проверять чистоту буфетных, сервировку столов, внешний вид персонала.

5. Заведующему складу Маргановой Ф.Х., кладовщикам Краило А.И., Миронец О.И. или лицам, их заменяющих нести ответственность за:

- своевременность доставки продуктов;
- точность веса, количество;
- наличие всех необходимых документов от поставщика;
- качество и ассортимент получаемых продуктов питания.

6.1. При обнаружении некачественных продуктов или их недостатки оформлять актом, который подписывается представителем Учреждения и поставщика.

6.2. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным руководителем меню, не позднее 17:00 предшествующего дня, указанного в меню.

7. Поварам:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- производить закладку продуктов в котел, согласно графика и присутствии технолога продукции и организации общественного питания.
- выдавать готовую продукцию только после снятия проб бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
- переодеваться в специально отведенном месте.

8. Поварам, заведующему складом, кладовщикам разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

9. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать требованиям СанПиН.

10. Ответственность за прием пищи в группах несут воспитатели и младшие воспитатели.

11. Во время приема пищи детьми, воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно привитием культурно-гигиенических навыков.

12. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



И.Н.Копалина

Корчагина Виктория Викторовна

Рассылка:

В дело-1 экз.

С приказом от 09.01.2024 года № 43 «Об организации питания воспитанников в Учреждении»

ОЗНАКОМЛЕННЫ:

Корпус №1

Абанкина М.В.
Абдулаева И.Г.
Алексеева О.Н.
Гаврилова А.А.
Елкина Р.Ф.
Зарубина А.Ю.
Зырянова А.С.
Каримова Г.С.
Кашникова М.В.
Костина Т.А.
Краило А.И.
Мамедова С.А.
Невзорова Ю.В.
Павличенко А.Г.
Петряева Е.Г.
Попкова Н.Л.
Русских Д.С.
Савельева С.В.
Садыкова Н.А.
Силантьева Е.В.
Стрюкова А.С.
Сююнчгереева З.А.
Туркина И.А.
Хазиева Р.Ф.
Ханова О.Н.
Шихаева Г.Б.
Юрганова М.В.

Корпус №2

Гусарова Т.С.
Даниялова З.Т.
Жалбэ Л.А.
Зайнутдинова Р.А.
Лукманова Р.М.
Миронец О.И.
Никольская О.Г.
Садковская С.С.
Сарсикеева Р.Ю.
Субботина Н.П.

Корпус №3

Арама С.М.
Бакулина С.В.
Балаж Н.А.
Балдыкова И.А.
Болтаева Г.О.
Ваганова Е.Г.

Варлакова И.П.
Великая Н.В.
Вирт Е.В.
Гарибова А.Р.
Герт Н.В.
Гончар Л.Ф.
Жадина Г.Д.
Жукова Н.В.
Жуковская Н.Н.
Зайцева Н.В.
Звездилина Л.В.
Зилихова Т.К.
Иванова Н.С.
Идаятова Х.А.
Имельбаева В.Г.
Каликаева Л.М.
Камышева Е.А.
Козлова Е.В.
Кочубей С.В.
Краснова Ж.А.
Легута Н.В.
Марганова Ф.Х.
Маргасова Ю.С.
Марунич Н.М.
Овсейко Ю.В.
Олешкова Н.В.
Павленко В.А.
Подлиповская Н.С.
Рафикова И.Х.
Редько Е.Е.
Сафуанова А.З.
Семикина Л.М.
Силка Н.В.
Степанова Л.П.
Стригунова Ж.А.
Терская К.С.
Трифоновна О.Н.
Шабала Д.Б.