

Приказ № 77-ОД

**«Об организации питания детей  
и работников в 2022-2023 учебном году. »**

от 30.08.2022г.

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», статьями 60.2 и 151 трудового кодекса РФ, с целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022-2023 учебном году

**Приказываю:**

1. Организовать питание детей в соответствии с примерным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих МАДОУ №14 с 10- часовым пребыванием воспитанников

2. Возложить ответственность за организацию питания в МАДОУ №14 на заведующую.

3. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей МАДОУ №14

4. Утвердить план-график контроля организации питания детей на 2022 -2023 учебном год.

5. Ответственному за питание, составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- в конце меню ставить подписи кладовщика одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующей.

6. Возврат и дополнение продуктов в меню требование оформлять не позднее 09.00 часов.

7. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

8. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции (все готовые блюда) в установленном порядке и за ее хранение медицинского работника Плотникову Е.А. (в отсутствие медицинского работника возложить обязанности на шефповара Дегтяреву И.Н., а в отсутствие шефповара на повара Косилкову А.С.) Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, и т.д. оставляют поштучно целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 +6°С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

9. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несёт ответственность кладовщик Лаврова О.А..

10. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МАДОУ №14 и поставщиком.

11. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Лаврова Ольга Анатольевна . материально ответственное лицо.

12. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Лаврова Ольга Анатольевна. проводит визуальную оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок».

13. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок повару производить в соответствии с утвержденным заведующим меню требованием не позднее 15<sup>00</sup> часов предшествующего дня, указанного в меню требования.

14. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы в составе трех человек. Запись о проведенном контроле производить в «Журнале кон-

троля закладки продуктов», который храниться на пищеблоке. Ответственность за его ведение возложить на председателя комиссии.

15. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении :

- повару Ерёмной Н.В., шефповару - Дегтяревой И.Н., кладовщику - Лавровой О.А. необходимо:
- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
  - выдавать готовую продукцию только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции»;
  - производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии;
  - работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

17. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу в течение не менее 48 часов ;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

18. Кладовщику ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ «Централизованная бухгалтерия» обслуживающая учреждения подведомственных УО»

19. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели возрастных групп.

20. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков:

- |                                  |  |
|----------------------------------|--|
| 3.1. Группа раннего возраста №1  | воспитатель Шишкина О.А.<br>Подмененный .воспитатель _____<br>Младший воспитатель Лобысева М.Б.            |
| 3.2. Группа раннего возраста №2  | воспитатель Варданян Е.А.<br>Младший воспитатель Котова М.С.   |
| 3.3. Младшая группа № 1          | воспитатель Кочетова О.В.<br>подменный воспитатель Горнова И.Ю.<br>младший воспитатель Отмахова А.А.       |
| 3.4. Младшая группа № 2 -        | воспитатель Тарзьян К.А.<br>подменный воспитатель Васильева М.А.<br>младший воспитатель – Исламова К.А.    |
| 3.5. Младшая группа № 3 -        | воспитатель Котельникова М.С.<br>подменный воспитатель Соколова М.В.<br>младший воспитатель – Боброва А.А. |
| 3.6. Группа среднего возраста №3 | воспитатель Харитоновна В.В.<br>подменный воспитатель Толмачева Н.В.<br>младший воспитатель _____          |
| 3.7. Группа среднего возраста №1 | воспитатель Васильчук Н.В.<br>подменный воспитатель Соколова М.В.<br>младший воспитатель Ладейщикова Ю.В.  |
| 3.8. Группа среднего возраста №2 | воспитатель Мухлынина А.С.<br>подменный воспитатель _Горнова И.Ю.<br>младший воспитатель Луговых И.С.      |
| 3.9. Старшая группа №1           | воспитатель Колясникова Л.В.<br>подменный воспитатель Толмачева Н.В.<br>младший воспитатель Фролова Г.Б.   |
| 3.10. Старшая группа №2          | воспитатель Горнова Т.Б.<br>воспитатель подменный Толмачева Н.В.<br>младший воспитатель Хомянец Н.Г.       |
| 3.11. Подготовительная группа №1 | воспитатель Ветлугина Н.В.<br>подменный воспитатель Толмачева Н.В.<br>младший воспитатель Светлакова Т.В.  |



3.12.Подготовительная группа № 2 воспитатель Лаврова Е.В.  
подменный воспитатель Горнова И.Ю.  
младший воспитатель Крупина Н.М.

21.Ежедневно вывешивать меню у окна раздачи пищеблока (шеф повар Дегтярева И.Н. ответственный), в приёмных комнатах каждой возрастной группы (ответственный воспитатель данной группы):

3.1. Группа раннего возраста №1 воспитатель Шишкина О.А.  
Подменный воспитатель  
Младший воспитатель Лобысева М.Б.

3.2.Группа раннего возраста №2 воспитатель Варданян Е.А.  
Младший воспитатель Котова М.С.

3.3.Младшая группа № 1 воспитатель Кочетова О.В.  
подменный воспитатель Горнова И.Ю.  
младший воспитатель Отмахова А.А.

3.4.Младшая группа № 2 - воспитатель Тарзьян К.А.  
подменный воспитатель Васильева М.А.  
младший воспитатель – Исламова К.А.

3.5. Младшая группа № 3 - воспитатель Котельникова М.С.  
подменный воспитатель Соколова М.В.  
младший воспитатель – Боброва А.А.

3.6.Группа среднего возраста №3 воспитатель Харитонов В.В.  
Подменный воспитатель Толмачева Н.В.  
младший воспитатель \_\_\_\_\_

3.7.Группа среднего возраста №1 воспитатель Васильчук Н.В.  
подменный воспитатель Соколова М.В.  
младший воспитатель Ладейщикова Ю.В.

3.8.Группа среднего возраста №2 воспитатель Мухлынина А.С.  
Подменный воспитатель Горнова И.Ю.

младший воспитатель Луговых И.С.  
3.9.Старшая группа №1 воспитатель Колясникова Л.В.  
подменный воспитатель Толмачева Н.В.  
младший воспитатель Фролова Г.Б.

3.10.Старшая группа №2 воспитатель Горнова Т.Б.  
воспитатель подменный Толмачева Н.В.  
младший воспитатель Хоминец Н.Г.

3.11.Подготовительная группа №1 воспитатель Ветлугина Н.В.  
подменный воспитатель Толмачева Н.В. ?????  
младший воспитатель Светлакова Т.В.

3.12.Подготовительная группа № 2 воспитатель Лаврова Е.В.  
подменный воспитатель Горнова И.Ю.  
младший воспитатель Крупина Н.М.

22. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующая: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_Сарафанова Л.П.

