

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребенка – детский сад №108»
г. Сыктывкара
(МАДОУ «ЦРР- д\сад № 108»)

«Кагаӧс сӧвмӧдан шӧрин – челядьӧс 108 №-а видзанӧн» школаӧдз велӧдан
Сыктывкарса муниципальной асшӧрлуна учреждение

ПРИКАЗ

От «31» августа 2022 г.

№76

Об организации питания детей и сотрудников МАДОУ на 2022- 2023 учебный год

В соответствии Положения по организации питания в МАДОУ, в целях установления порядка организации питания воспитанников и сотрудников МАДОУ, организации сбалансированного рационального питания детей в МАДОУ, соблюдения обеспечения безопасности питания и условий приобретения и хранения продуктов питания в МАДОУ, а также осуществления контроля по вопросам организации питания в МАДОУ в 2022- 2023 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию питания в МАДОУ возложить на заведующего по хозяйству Грифенштейн Н.Ф. (1 корпус); Козыреву О.В. (2 корпус).

2. Ответственный за качество организации питания в МАДОУ :

2.1. Осуществляет контроль:

- за соблюдением санитарно-гигиенических правил на пищеблоке,
- за качеством приготовления пищи,
- за правильностью закладки продуктов и выхода блюд, отпуска блюд с пищеблока,
- за соблюдением норм выхода порций;

2.2. Ответственным за качество организации питания вменяется:

- ведение Журнала здоровья сотрудников.
- ведение Журнала бракеража готовой продукции;

3. Возложить ответственность на Суровцеву Р.Х.:

3.1. За составление и оформление:

- меню на весенне-летние и осенне-зимние периоды;
- технологических карт;
- меню-требований;

3.1. Учет при составлении меню-требования:

- утвержденного среднесуточного набора для каждой возрастной группы;
- объема порций для этих групп;
- определение нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода готовых блюд;
- определение нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и выход готовых блюд;

-определение нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд и данные о химическом составе продуктов и блюд;

-при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

3.3.Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам в соответствии с СП.

3.4.Осуществлять контроль за выполнением натуральных норм физиологических потребностей в энергии,

4. *Шеф – повар Домникова Г.А. (корпус 1), Даутова Ж.Л. (корпус2):*

4.1.Руководит всей практической работой пищеблока и его персонала:

-Отвечает за соблюдение санитарно-гигиенических правил и за всю поставку дел на пищеблоке;

-Отвечает за приготовление пищи и распределение блюд по утвержденному меню;

-Обеспечивает соблюдение технологии приготовления блюд.

-Проверяет качество продуктов при их поступлении, ведет контроль над их хранением и реализацией;

-Контролирует правильность хранения суточных проб готовой пищи;

-Осуществляет общее руководство технологией приготовления пищи, контролирует правильность закладки продуктов и выхода блюд, отпуск продуктов и блюд из кухни в группы строго по режиму и нормам;

-Контролирует хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

-Контролирует правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов в соответствии с требованиями СанПиН;

-Контролирует выдачу готовой пищи только после снятия пробы.

4.2.Обеспечивает наличие на пищеблоке:

- инструкций по охране труда и технике безопасности,

-должностных инструкций персонала пищеблока;

-инструкций по соблюдению санитарно – противоэпидемического режима;

-картотеки технологии приготовления блюд;

-медицинской аптечки для оказания первой помощи;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

-суточной пробы за 2 суток;

-вымеренной посуды с указанием объема блюд.

4.3.Несет ответственность за ведение табеля питания сотрудников

5. *Заведующий складом Суровцева Р.Х.(корпус1), Козырева О.В. (корпус 2):*

5.1.Своевременно осуществляет формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с 10-дневным меню.

5.2.Несет ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов.

5.3.Организует получение продуктов в кладовую.

5.4.Организует выдачу продуктов из склада на пищеблок в соответствии с утвержденным руководителем меню - требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного меню.

5.5.Своевременно осуществляет возврат недоброкачественных продуктов поставщику, в соответствии с договорными отношениями. Некачественные

- продукты или их недостачу оформляет актом, который подписывается представителями МАДОУ и поставщиком в лице экспедитора;
- 5.6. Осуществляет контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля. Ежемесячно производит сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.
- 5.7. Обеспечивает хранение продуктов в соответствии СанПиН.
- 6. Поварам пищеблока (корпус1, корпус 2):*
- 6.1. Строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи.
- 6.2. Проверять выход вторых блюд взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.
- 6.3. Строго следить за выставлением контрольного блюда.
- 6.4. Оставлять суточные пробы в соответствии с предъявляемыми требованиями.
- 6.5. Строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.
- 7. Сотрудникам пищеблока:*
- 7.1. Категорически запрещается нахождение в верхней одежде, хранение крупногабаритных сумок, посещение туалета в спецодежде.
8. Категорически запретить посторонним лицам находиться на пищеблоке.
9. Ответственность за организацию питания воспитанников в группе несут воспитатели, младший воспитатель группы.
- 10. Младшим воспитателям:*
- 10.1. Строго соблюдать график получения пищи с пищеблока и режим приема пищи детьми;
- 10.2. Строго соблюдать требуемую температуру блюд;
- 10.3. Неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче блюд;
- 10.4. Обеспечить наличие выписки из 10 дневного меню в группах на текущий день.
- 11. Воспитателям групп:*
- 11.1. Осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, с требованиями этикета и с возрастом детей;
- 11.2. Не допускать раздачу первого блюда в присутствии детей;
- 11.3. Дежурство по столовой в группах старшего дошкольного возраста проводить с соблюдением безопасных условий и всех санитарно – гигиенических требований.
12. Утвердить график выдачи готовых блюд.
13. Утвердить график приема пищи.
13. Контроль за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на заведующего хозяйством Грифенштейн Н.Ф.. (корпус1), Козыреву О.В. (корпус2).
14. Всем сотрудникам ДОУ, отвечающим за организацию питания в ДОУ: поварам, заведующему складом, воспитателям, младшим воспитателям обеспечить организацию питания в ДОУ согласно санитарного законодательства.
15. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МАДОУ

И.В. Борисова