

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ И ДЕЛАМ МОЛОДЁЖИ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА БЕЛОГОРСК»

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД №17 ГОРОДА БЕЛОГОРСК»

ПРИКАЗ

09.01. 2020

№ 7

Об организации питания
воспитанников МАДОУ
«ДС №17 города Белогорск»

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск».

приказываю:

1. Организовать с 09.01.2020 г. 3-х разовое горячее питание (завтрак, обед, полдник), второй завтрак (соки, фрукты) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».
2. Всем работникам МАДОУ «ДС №17 города Белогорск» строго соблюдать требования СанПиН **2.4.4.3049-13** «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
3. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы.
4. Возложить ответственность за качественную организацию питания детей в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск», на медицинского работника Веселую Т.Н.
5. Определить для ответственного за питание следующий круг функциональных обязанностей:
Осуществлять систематический контроль:
 - за графиком закладки продуктов;
 - за графиком выдачи готовых блюд;
 - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;

- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
 - за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
 - за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
 - за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°. +6°;
 - за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
 - за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции)
6. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
При составлении меню-требования учитывать:
- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд
 - изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ;
 - в меню ставить подписи медсестры, одного из поваров, принимающих продукты из склада.
 - представлять меню для утверждения заведующим до 11.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.
7. Возложить персональную ответственность за организацию питания детей в группах в соответствии с графиком следующим сотрудникам:
- № 1- 2 ясельная группа
Воспитатель: Лахнеко Е.В.
Помощник воспитателя: Черепкова К.О.
- № 3 первая младшая группа
Воспитатели: Торопова Ю.В., Гамаева Е.В.
Помощник воспитателя: Свищева И.Ю.
- № 4 вторая младшая группа
Воспитатель: Талалай Т.Д. Гамаева Е.В.
Помощник воспитателя: Подплетько О.М.
- № 5 первая средняя группа
Воспитатели: Прошунина Е.В., Волкова М.С.
Помощник воспитателя: Рыбакова С.В.
- № 6 вторая средняя группа
Воспитатель: Моторина И.В., Волкова М.С.
Помощник воспитателя: Ткачева Е.Н.
- № 7 третья средняя группа
Воспитатели: Моторина И.В., Волкова М.С.

Помощник воспитателя: Ткачева Е.Н.

№ 8 первая старшая группа

Воспитатели: Парунова Н.В., Кинаш А.В.

Помощник воспитателя: Скрипник Е.А.

№ 9 вторая старшая группа

Воспитатели: Парунова Н.В., Кинаш А.В.

Помощник воспитателя: Скрипник Е.А.

№ 10 первая подготовительная группа

Воспитатели: Криница Е.С., Хомякова Т.В.

Помощник воспитатель: Ганченко И.С.

№ 11 вторая подготовительная группа

Воспитатель: Самойлова В.В., Хомякова Т.В.

Помощник воспитателя: Перкова Н.В.

8. Воспитателям и помощникам воспитателей во время организации питания детей:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

9. Возложить ответственность на Николушенко В.В. старшего воспитателя:

- своевременно осуществлять контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- правильной сервировкой стола;
- доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

10. Волобуевой О.А., заместителю заведующего по АХР

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

11. Осинную Г.Ю., кладовщика, назначить ответственной за:

- своевременность доставки продуктов;
- точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания;

- соответствие принимаемых продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов разрешенных в учреждении);
 - правильным хранением быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения;
 - своевременное составление заявок на продукты питания;
 - обеспечение сохранности продуктов и товарного соседства;
 - выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню.
12. Работникам пищеблока поварам Поветкиной В.Н., Садовниковой Е.Ю., рабочему по кухне Семеновой В.Н.
- работать только по утвержденному заведующим и правильно оформленному меню;
 - строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
 - производить закладку основных продуктов согласно утвержденному графику;
 - выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы;
13. На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - картотеку технологических карт приготовления блюд;
 - журнал здоровья работников пищеблока;
 - графики закладки основных продуктов;
 - графики выдачи готовых блюд на группы;
 - объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
 - суточную пробу (за 2 суток);
14. Контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



Е.Г.Каштанова