

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
города Когалыма «Колокольчик»

ПРИКАЗ

«31» августа 2021 г.

№ 205

Об организации питания детей и сотрудников в 2021-2022 году

Во исполнение Федерального Закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с Постановлением Главного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», на основании Устава ДООУ, Положения об организации питания в МАДОУ «Колокольчик» с целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норма и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2021-2022 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Шеф-повару Давлетшиной Р.М., и.о. шеф-повара Богдановой О.В., поварам Агафоновой О.А., Фельчук Г.К., Разумковой А.М, Ахтямовой Ф.М., Магомедовой И.А.:

- строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
- выставлять контрольные блюда на раздачу;
- соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

2. Кладовщику Янбердиной Г.А., Янбердиной Р.Г., шеф-повару Давлетшиной Р.М., Богдановой О.В.:

- своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;
- закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.

3. Поварам Фельчук Г.К., Разумковой А.М., Агафоновой О.А., Ахтямовой Ф.М., Магомедовой И.А., кухонным рабочим Токаревой Н.В., Ибрагимовой Ф.З., Магола Н.М., Олейниковой Р.К.:

- отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и других продуктов) сохранять до конца рабочего дня;
- при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
- помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;



- неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностные инструкции, инструкции по охране труда, технике безопасности и инструкции по работе с оборудованием.
  - 4. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
  - 5. Пропуск работников пищеблока в здание дошкольного учреждения осуществляется строго через центральный вход.
  - 6. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
  - 7. Шеф-повару Давлетшиной Р.М., и.о. шеф-повара Богдановой О.В., поварам Фельчук Г.К., Разумковой А.М., Агафоновой О.А., Ахтямовой Ф.М. Магомедовой И.А.:
    - ежедневно производить отбор суточной пробы на пищеблоке;
    - пробу отбирать в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и хранить в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2-+6 градусов.
  - 8. Ответственный за отбор суточной пробы шеф-повар Давлетшина Р.М., Богданова О.В.
  - 9. Ответственный за осуществление контроля по отбору и правильности хранения суточной пробы медсестра Альшевская О.Ю., Полковникова Ж.К.
  - 10. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с 10-ти дневным циклическим меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-ти часовым режимом функционирования.
  - 11. Изменения в меню вносить только на основании приказа заведующего ДОУ.
  - 12. Возложить ответственность за:
    - организацию питания, разработку меню (в том числе, индивидуальное меню) на шеф-повара Давлетшину Р.М., Богданову О.В.;
    - составление меню-требование, за нормой выхода продуктов питания на одного ребенка, обсчет продуктов питания, количество присутствующих детей по факту на шеф-повара Давлетшину Р.М., Богданову О.В., на медицинскую сестру Альшевскую О.Ю., Полковникову Ж.К.;
    - выдачу продуктов питания в соответствии с меню-требованием на кладовщика Янбердину Г.А., Янбердину Р.Г.
  - 13. Утвердить алгоритм подписания и утверждения меню:
    - шеф-повар;
    - кладовщик;
    - заведующий;
  - 14. Ответственному за составление меню-требование:
    - 14.1. Составлять меню- требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
    - 14.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:
      - определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
      - норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей.
    - 14.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 10:00 часов.



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

15.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

15.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность кладовщик учреждения Янбердина Г.А., Янбердина Р.Г.

15.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщика в лице экспедитора.

15.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Янбердина Г.А., Янбердина Р.Г., материально –ответственное лицо.

15.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17:00 предшествующего дня, указанного в меню.

16. Руководителю 3 уровня (шеф-повару) Давлетшиной Р.М., Богдановой О.В., поварам Фельчук Г.К., Разумковой А.М., Ахтямовой Ф.М., Магомедовой И.А., Агафоновой О.А. соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

7:00- мясо в 1 блюдо, продукты для запуска

7:30- масло в кашу, сахар для завтрака;

11:00- тесто для выпечки;

9:30-10:00 продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);

11:00- масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;

12:00- продукты для полдника.

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

17. Кладовщику Янбердиной Р.Г., Янбердиной Р.Г. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером Манниевой Л.А.

18. Назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников медицинскую сестру Альшевскую О.Ю., шеф-повара и.о. шеф-повара Богданову О.В.

19. В условиях распространения коронавирусной инфекции, вызванной COVID-19, питание сотрудников в 2021-2022гг. возобновить по факту снятия ограничений.

20. Сотрудники ДООУ имеют право:

а) всем сотрудникам, решившим питаться в учреждении, включать в меню второе блюдо, хлеб и третье блюдо на обед (по норме детского меню - сад);

Блюда из мяса, рыбы, птицы	70-120
Гарнир	150
Третье блюдо	200
Хлеб	50

б) на основании личных заявлений утвердить список сотрудников, ставших на питание в учреждении;

в) сообщить о снятии с питания в табеле учета за 1 день до 9.00 (по болезни, отпуску и другим причинам) медицинской сестре Альшевской О.Ю., и.о.шеф-повара Богдановой О.В.. Если сотрудник не сообщил о своем отсутствии, дни к оплате будут представлены полностью.

г) питаться из отдельной промаркированной посуды.



21. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).
22. Списки, в соответствии с заявлениями сотрудников размещаются на пищеблоке, ответственные: Альшевская О.Ю., Богданова О.В.
23. Назначить бракеражную комиссию по питанию с функцией контроля за питанием сотрудников:
  - Атаджанова Л.А., заместитель заведующего
  - Бойко С.П. заместитель заведующего
  - Пономаренко В.О., заместитель заведующего по АХР, член профкома
  - Альшевская О.Ю., медицинская сестра
  - Богданова О.В., и.о.шеф-повара
  - Давлетшина Р.М., шеф-повар
  - Атангулова Т.З., специалист по ОТ
  - Шайгуро Е.В., специалист по ОТ.
24. Расчет за фактическую стоимость питания сотрудника, зачисленного на получение питания, производится не позднее 23 числа каждого месяца. При расчете в банке работнику выдается квитанция на поступившую от него сумму.
25. Оплата за питание сотрудников осуществляется через банк и на текущий счет дошкольного учреждения.
26. В пищеблоке необходимо иметь:
  - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
  - инструкции по соблюдению санитарно-эпидемического режима;
  - технологию обработки яиц;
  - картотеку технологии приготовления блюд;
  - медицинскую аптечку;
  - график закладки продуктов;
  - график выдачи готовых блюд;
  - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
  - суточную пробу за 2 суток;
  - вымеренную посуду с указанием объема блюд.
27. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.
28. Обращение с пищевыми отходами осуществлять на основе безвозмездного договора «О безвозмездном оказании услуг на вывоз отходов 5 класса опасности (пищевые отходы кухонь и организаций общественного питания несортированные) с частным лицом от 01.02.2017г. №1.
29. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы, за доведение натуральных норм питания до детей несут воспитатели и помощник воспитателя:
  - Группа № 1 -Илашко Р.Г. Усманова А.О.
  - Группа № 2 – Попова О.Л.,Педюра О.А, Мухарямова Д.Р.
  - Группа № 3 -Рустамова Н. А., Чурбакова Е.М., Гималитдинова С.С.
  - Группа № 4 - Эйлазова Н.П., Валиуллина И.И..
  - Группа № 5- Смолий Е.Н., Замалова Э.Н., Вишневецкая Е.С.
  - Группа № 6 - Кимпаева З.М., Сидоренко Т.Н., Дидбекова М.Ю.
  - Группа № 7-Первухина М.А., Зайцева Л.
  - Группа № 8- Болдишор А.Б., Кузьмина А.А., Владимирова Т.В.



- Группа № 9- Лысова А.Н., Кутушева Н.А.  
Группа № 10-Нарыжная С.С., Соколова В.А.  
Группа № 11-Шамаева А.Т., Шашагина А.А.  
Группа № 12- Мухтарова Г.Г. Алимхаджиева Л. С.  
Группа № 13-Барышева Б.Б., Бугайчук Л.В., Кудакаева А.  
Группа № 14-Грайворонская С.В., Кольцова Н.В.,Недзеленко М.  
Группа № 15- Нуцалова З.Р., Абдулкафарова З.,Кочерга Ю.  
Группа № 16-Биннатова Г.А., Нуцалова Д.Р., Кафарова З.  
Группа № 17- Шарнина Е.В., Гараева И.Ф., Северин В.  
Группа № 18-Федоренко Р.М., Стахнюк Ж.Ф., Ланчева В.И.  
Группа № 19-Зубова М.С., Сарандаева А.Н., Глухова Н.П.  
Группа № 20- Таушева К.С., Гаджиева Д.А., Гатаева М.А.  
Группа № 21 -Тесленко Л.В., Аразмедова Т.В., Иванова С.В.  
Группа № 22-Марфутенко Т.Н., Магомедова Н.А., Тимербулатова Х.Р.

30. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд (Постановление Главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

31. Воспитатели возрастных групп для привития детям культурно-гигиенических навыков:

- работающие в первую смену обедают вместе с детьми;
- работающие во вторую смену обедают перед началом работы.

Предусмотрено питание воспитателей, при подаче заявления, через день (только при работе в первую смену).

32. Узкие специалисты: учитель-дефектолог, инструктор по физической культуре, музыкальные руководители, педагог-психолог, обедают в свой обеденный перерыв, согласно графика работы, в группах.

33. Помощники воспитателей обедают в группах, после организации питания детей.

34. В обеденной зоне пищеблока обедают:

- 12:00 – заведующий, заместитель заведующего.
- 12:30- медицинская сестра;
- согласно графика работы: повара, кухонные работники.

35. Организовать питьевой режим, в виде кипяченной воды с пищеблока, во всех возрастных группах.

36. Назначить ответственных за питьевой режим:

- медицинскую сестру Альшевскую О.Ю., Полковникову Ж.К..
- шеф-повара Давлетшину Р.М., Богданову О.В.;
- воспитателей всех возрастных групп;
- помощников воспитателей всех возрастных групп.

37. Бухгалтеру Манниевой Л.А., предоставлять письменно заведующему данные о должниках по родительской плате – **20 числа каждого месяца.**

38. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на медицинскую сестру Альшевскую О.Ю., Полковникову Ж.К., кладовщика Янбердину Г.А., Янбердину Р.Г., шеф-повара Давлетшину Р.М., и.о.шеф-повара Богданову О.В., бухгалтера Манниеву Л.А.



39. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



Р.К.Яхина

С приказом ознакомлены:

1.	Атаджанова Любовь Александровна	
2.	Бойко Светлана Петровна	
3.	Богданова Ольга Викторовна	
4.	Давлетшина Разина Мидхатовна	
5.	Манниева Людмила Юрьевна	
6.	Атангулова Танзиля Зуфаровна	
7.	Шайгуро Елена Владимировна	
8.	Агафонова Ольга Александровна	
9.	Ибрагимова Физза Зульфам кызы	
10.	Магомедова Индира Абсупяновна	
11.	Токарева Надежда Владимировна	
12.	Фельчук Галина Константиновна	
13.	Янбердина Гульдар Авзаловна	
14.	Ахтямова Фарид Миннуловна	
15.	Янбердина Рамиля Гальмьяновна	
16.	Разумкова Антонина Михайловна	
17.	Магола Наталия Михайловна	
18.	Олейникова Рита Камосевна	

Педагогический состав:

1.	Болдишор Анжелика Борисовна	
2.	Валиуллина Ираида Ибрагимовна	
3.	Воробьева Галина Федоровна	
4.	Горбанюк Елена Юрьевна	
5.	Замалова Эльвира Наилевна	
6.	Илашко Родика Григорьевна	
7.	Кимпаева Зулейхат Магомедгазиевна	
8.	Кузьмина Анна Александровна	
9.	Лысова Анна Сергеевна	
10.	Медведева Динара Зинуровна	
11.	Мухтарова Гунай Гардашхан кызы	
12.	Нарыжная Светлана Сергеевна	
13.	Педюра Ольга Анатольевна	
14.	Первухина Маннур Ахметчановна	
15.	Попова Ольга Леонидовна	
16.	Пупкова Наталья Михайловна	
17.	Рустамова Нарима Амирбековна	
18.	Сидоренко Татьяна Николаевна	
19.	Смолий Елена Николаевна	
20.	Черненко Марина Александровна	
21.	Чурбакова Елена Владимировна	
22.	Шамаева Анастасия Тагирона	
23.	Эйлазова Наталья Петровна	
24.	Абдулкафарова Зельфира Нажмудиновна	
25.	Аразмедова Татьяна Владимировна	
26.	Барышева Белла Борисовна	
27.	Биннатова Гунель Асим кызы	
28.	Бугайчук Людмила Васильевна	
29.	Гаджиева Джамиля Ахматхановна	
30.	Гарифуллина Лясан Камиловна	
31.	Грайворонская Светлана Владимировна	
32.	Деревягина Елена Викторовна	
33.	Камаева Анна Николаевна	
34.	Кольцова Наталья Владимировна	
35.	Костина Ольга Викторовна	
36.	Магомедова Нурият Аминовна	
37.	Марфутенко Татьяна Николаевна	
38.	Набиулина Эльмира Фаритовна	
39.	Нуцалова Джавахиль Расуловна	

40.	Нуцалова Зарема Руслановна	<i>Handwritten signature</i>
41.	Сарандаева Анастасия Николаевна	<i>Handwritten signature</i>
42.	Стахнюк Жанна Федоровна	<i>Handwritten signature</i>
43.	Таушева Клариса Сагабетдиновна	<i>Handwritten signature</i>
44.	Тесленко Людмила Владимировна	<i>Handwritten signature</i>
45.	Федоренко Раиса Михайловна	<i>Handwritten signature</i>
46.	Шарнина Елена Валерьевна	<i>Handwritten signature</i>

### Служащие

1.	Алтынчурина Мадина Мухаметжановна	<i>Handwritten signature</i>
2.	Вишневецкая Елена Сергеевна	<i>Handwritten signature</i>
3.	Владимирова Татьяна Владимировна	<i>Handwritten signature</i>
4.	Гималитдинова Салима Самархановна	<i>Handwritten signature</i>
5.	Дидбекова Малика Юсуповна	<i>Handwritten signature</i>
6.	Кутушева Нурия Маратовна	<i>Handwritten signature</i>
7.		
8.	Зайцева Любовь Романовна	<i>Handwritten signature</i>
9.	Мухарямова Диля Рафаиловна	<i>Handwritten signature</i>
10.	Соколова Вера Александровна	<i>Handwritten signature</i>
11.		
12.	Шашагина Анастасия Александровна	<i>Handwritten signature</i>
13.	Алимхаджиева Лаура Султановна	<i>Handwritten signature</i>
14.	Гатаева Марина Алиевна	<i>Handwritten signature</i>
15.	Глухова Наталия Павловна	<i>Handwritten signature</i>
16.	Иванова Светлана Васильевна	
17.	Кудакаева А.	
18.	Кафарова Зильфира Матловна	
19.	Кочерга Юлия Викторовна	