

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
города Когалыма «Колокольчик»

ПРИКАЗ

«31» августа 2023 г.

№ 249

Об организации питания детей и сотрудников в 2023-2024 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 норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023-2024 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Шеф-повару Ткаченко О.В., шеф-повару Богдановой О.В., поварам Фельчук Г.К., Разумковой А.М., Ахтямовой Ф.М., Магомедовой И.А., Кудрицкой Н.В., Ахматъяровой И.Р.:

- 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 Р.Г., шеф-повару Ткаченко Л.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., Ахтямовой Ф.М., Магомедовой И.А., Кудрицкой Н.В., Ахматъяровой И.Р., кухонным рабочим Ибрагимовой Ф.З., Худойбердиевой Г.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 Ткаченко Л.М., шеф-повару Богдановой О.В., поварам Фельчук Г.К., Разумковой А.М., Ахтямовой Ф.М. Магомедовой И.А., Кудрицкой Н.В., Ахматъяровой И.Р.

- 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 Ткаченко Л.М., Богданова О.В.

9. Ответственный за осуществление контроля по отбору и правильности хранения суточной пробы медсестра Альшевская О.Ю., Нигматуллина Р.Ш.

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 ДООУ.

12. Возложить ответственность за:

- организацию питания, разработку меню (в том числе, индивидуальное меню) на шеф-повара Ткаченко Л.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 Ткаченко Л.М., Богданову О.В., на медицинскую сестру Альшевскую О.Ю., Нигматуллину Р.Ш.;
- выдачу продуктов питания в соответствии с меню-требованием на кладовщика 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 Р.Г.

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

15.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик 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) Ткаченко Л.М., Богдановой О.В., поварам Фельчук Г.К., Разумковой А.М., Ахтямовой Ф.М., Магомедовой И.А., Кудрицкой Н.В., Ахматъяровой И.Р. 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., ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером Манниевой Л.А.

18. Назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников, шеф-повара Богданову О.В., Ткаченко Л.М.

19. Сотрудники ДОУ 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) шеф-поварам Ткаченко Л.М., Богдановой О.В. Если сотрудник не сообщил о своем отсутствии, дни к оплате будут представлены полностью.

г) питаться из отдельной промаркированной посуды.

20. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).
21. Списки, в соответствии с заявлениями сотрудников размещаются на пищеблоке, ответственные: Ткаченко О.В., Богданова О.В.
22. 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., шеф-повар
 - Ткаченко Л.М., шеф-повар
 - Алтынчурина М.М., специалист по ОТ
23. 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.
24. Оплата за питание сотрудников осуществляется через банк и на текущий счет дошкольного учреждения.
25. 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.
26. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.
27. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы, за доведение натуральных норм питания до детей несут воспитатели и помощник воспитателя:
- Группа № 2 – Попова О.Л., Педюра О.А., Мухарямова Д.Р.
Группа № 3 -Рустамова Н. А., Чурбакова Е.М., Носирова Б.
Группа № 4 - Эйлазова Н.П., Кириллова В.В.
Группа № 5- Смолий Е.Н., Басырова Э.И., Вишневецкая Е.С.
Группа № 6 – Кириллова В.В., Каштанова Л.Р.
Группа № 7- Личиева Д.В.
Группа № 8- Болдишор А.Б., Кузьмина А.А., Владимирова Т.В.
Группа № 11-Илашко Р.Г., Шамаева А.Т., Шашагина А.А.
Группа № 12- Барышева А.Н., Орлова В.А., Алимхаджиева Л. С.
Группа № 13- Бугайчук Л.В., Складнева Е.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., Щукина С.П.;

Группа № 17- Шарнина Е.В., ;

Группа № 18- Нурмагомедова А.М., , Ланчева В.И.

Группа № 19- Сарандаева А.Н., Глухова Н.П.

Группа № 20- Таушева К.С., Первухина М.А., Гатаева М.А.

Группа № 21 -Тесленко Л.В., Зайцева Л.Р., Иванова С.В.

Группа № 22- Магомедова Н.А., Костина О.В., Тимербулатова Х.Р.

28. 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»).

29. 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).

30. Узкие специалисты: учитель-дефектолог, инструктор по физической культуре, музыкальные руководители, педагог-психолог, обедают в свой обеденный перерыв, согласно графика работы, на своих рабочих местах.

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

32. В обеденной зоне пищеблока обедают:

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

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

34. Назначить ответственных за питьевой режим:

- медицинскую сестру Альшевскую О.Ю., Нигматуллину Р.Ш..
- шеф-повара Ткаченко Л.М., Богданову О.В.;
- воспитателей всех возрастных групп;
- помощников воспитателей всех возрастных групп.

38. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на медицинскую сестру Альшевскую О.Ю., Нигматуллину Р.Ш., кладовщика Янбердину Р.Г., шеф-повара Ткаченко Л.М., шеф-повара Богданову О.В.,


39. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

И.о.заведующего



Л.А.Атаджанова

С приказом ознакомлены:

| | | |
|----|---------------------------------|---|
| 1. | Атаджанова Любовь Александровна |  |
| 2. | Бойко Светлана Петровна | |

| | | |
|-----|--------------------------------------|--|
| 3. | Пономаренко В.О. | |
| 4. | Мурсалимова С.Н. | |
| 5. | Богданова Ольга Викторовна | |
| 6. | Ткаченко Л.М. | |
| 7. | Манниева Людмила Юрьевна | |
| 8. | Алтынчурина М.М. | |
| 9. | Муталимова Ф.М. | |
| 10. | | |
| 11. | Ибрагимова Физза Зульфам кызы | |
| 12. | Магомедова Индира Абсупяновна | |
| 13. | | |
| 14. | Фельчук Галина Константиновна | |
| 15. | | |
| 16. | Ахтямова Фарида Миннуловна | |
| 17. | Янбердина Рамиля Гальмьяновна | |
| 18. | Разумкова Антонина Михайловна | |
| 19. | Кудрицкая Н. | |
| 20. | Камаганова Лясан Рашидовна | |
| 21. | Ахматъярова И. | |
| 1. | Болдишор Анжелика Борисовна | |
| 2. | Валиулина Ираида Ибрагимовна | |
| 3. | Аракелян Н.С. | |
| 4. | Горбанюк Елена Юрьевна | |
| 5. | Басырова Э.И. | |
| 6. | Илашко Родика Григлрьевна | |
| 7. | Кириллова Виктория Владиславовна | |
| 8. | Кузьмина Анна Александровна | |
| 9. | Нурмагомедова А.М. | |
| 10. | Складнева Е.Ю. | |
| 11. | Орлова В.А. | |
| 12. | | |
| 13. | Педюра Ольга Анатольевна | |
| 14. | Первухина Маннура Ахметчановна | |
| 15. | Попова Ольга Леонидовна | |
| 16. | Пупкова Наталья Михайловна | |
| 17. | Рустамова Нарима Амирбековна | |
| 18. | Личиева Диана В. | |
| 19. | Смолий Елена Николаевна | |
| 20. | Черненко Марина Александровна | |
| 21. | Чурбакова Елена Владимировна | |
| 22. | Шамаева Анастасия Тагирона | |
| 23. | Эйлазова Наталья Петровна | |
| 24. | Абдулкафарова Зельфира Нажмуудиновна | |
| 25. | Личиева Динара В. | |
| 26. | Зайцева Л.Р. | |
| 27. | Биннатова Гунель Асим кызы | |
| 28. | Бугайчук Людмила Васильевна | |
| 29. | | |
| 30. | Гарифуллина Лясан Камиловна | |
| 31. | Грайворонская Светлана Владимировна | |
| 32. | Камаева Анна Николаевна | |
| 33. | Кольцова Наталья Владимировна | |
| 34. | Костина Ольга Викторовна | |
| 35. | Магомедова Нурият Аминовна | |
| 36. | Нуцалова Джавахиль Расуловна | |
| 37. | Нуцалова Зарема Руслановна | |
| 38. | Сарандаева Анастасия Николаевна | |
| 39. | | |
| 40. | Таушева Клариса Сагабетдиновна | |
| 41. | Тесленко Людмила Владимировна | |

Педагогический состав: