



МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА
НОВОСИБИРСКА

«ДЕТСКИЙ САД № 482 «РАДУГА»

(МКДОУ д/с № 482)

Лазурная ул., д. 2/1, Новосибирск, 630133

Тел./факс (383) 202-55-50

ОКПО 23642095, ОГРН 1025401921841

ИНН 5405170715/ КПП 540501001

«01» августа 2022 г.

№ 49 - од

Приказ

Об организации питания, питьевого режима детей, закладки продуктов питания

В Соответствии с Программой воспитания и обучения, СанПиН 2.4.1.1249-03 «Об организации питания в ДОУ», в целях организации сбалансированного рационального питания детей ДОУ ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить график поваров, кладовщика, бухгалтерии, старшего воспитателя в ДОУ по адресу: ул. Лазурная 2/1, ул. Гусинобродский Тракт, 18
2. Возложить ответственность за снятие пробы, контроль, организацию сбора и хранения суточной пробы, ведения бракеража, подсчета к/к и ведение других необходимых документов, согласно номенклатуре дел, утвержденной на 2022-2023 учебный год на калькулятора Гридчину Ю.А., старшего воспитателя Вдовченко Е.Д.
3. Возложить ответственность за строгое выполнение и соблюдение технологии приготовления блюд, выполнения норм и калорийности на поваров Карякину Т.Н., Маргачеву Н.М., Дундо Н.С.
4. Привлечь медицинского работника ГБУЗ НСО «ГП № 2» Гребневу Т.Н. к осуществлению контроля за организацией питания.
5. Возложить ответственность за осуществление контроля за организацией питания на старшего воспитателей Вдовченко Е.Д., бухгалтера по питанию Чумакову О.А., калькулятора Гридчину Ю.А.
6. Производить контроль за выдачей пищи по группам, за раздачей в группе в соответствии с нормами ежемесячно.
Ответственные: главный бухгалтер Ильюшина О.А., бухгалтер по питанию: Чумакова О.А.
7. Четко, в соответствии с требованием составлять договора с поставщиками продуктов по количеству имеющихся лимитов.
Ответственный Чумакова О.А. - бухгалтер по питанию.
8. Своевременно отслеживать поступление и расходование имеющихся денежных средств на питание.
9. Ответственный Чумакова О.А. - бухгалтер по питанию.
10. Организовать питание в ДОУ в соответствии с Примерным -10 дневным меню, изменения вносить только с разрешения заведующего.

1. Ответственные за организацию питания:
Калькулятор Гридчина Ю.А., старший воспитатель Вдовченко Е.Д.
12. Утвердить график приема пищи (по возрастным группам):
 - 12.1. Завтрак – 8.30-8.50.
 - 12.2. Обед -11.50-13.00.
 - 12.3. Полдник -15.30-15.45
 - 12.4. Ужин -17.30-18.00
13. Старшему воспитателю Вдовченко Е.Д., калькулятору Гридчиной Ю.А. составлять меню требование накануне, согласно 10-дневному меню.
14. Калькулятору Гридчиной Ю.А, по адресу Лазурная 2/1, ст. воспитателю Вдовченко Е.Д. по адресу Гусинобродский Тракт, 18 при составлении меню-требования:
 - ✓ Определять нормы каждого ребенка представляя норму выхода блюд согласно возраста;
 - ✓ Меню требование выписывать для детей с ОВЗ отдельно на бланке.
 - ✓ При отсутствии наименования продуктов в бланке меню-требования дописывать наименования в конце списка.
 - ✓ Утверждать меню-требования у заведующего накануне дня, указанного в меню.
15. Возврат или добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 (в исключительных случаях).
16. В строгом соответствии с требованиями СанПиН ежедневно отбирать суточную пробу готовой продукции в стерильную стеклянную посуду с крышкой и хранить 48 часов в специальном холодильнике (медицинском блоке) с указанием даты и времени отбора пробы.
17. Осуществление контроля за правильностью отбора и хранения суточных проб возлагается:
 - ✓ На калькулятора Гридчину Ю.А,
 - ✓ На старшего воспитателя Вдовченко Е.Д. по адресу Гусинобродский тракт, 18.
 - ✓ На повара Карякину Т.Н.
18. За своевременную доставку, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов несет ответственность:
 - ✓ кладовщик Гуторова Т.С.,
 - ✓ старший воспитатель по адресу Гусинобродский тракт, 18 Вдовченко Е.Д.
19. Обнаружение некачественных продуктов или их недостатка оформляется актом.
20. Выдача продуктов из кладовой на пищеблок производится в соответствии с утвержденным заведующим ДОУ меню - требованием:
 - ✓ На завтрак - не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню.
 - ✓ Остальные продукты - в день, указанный в меню-требовании не позднее 9.00.
 - ✓ Обед, полдник, ужин в день, указанный в меню-требовании, согласно количеству, поступивших детей и по опросу родителей о времени нахождения детей в ДОУ в обед, полдник и ужин в целях экономии продуктов питания;
21. Вновь поступающих воспитанников в ДОУ, в период адаптации - отмечать:
 - ✓ в журнале и таблице посещения.
22. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котел по адресу: ул. Лазурная 2/1, Гусинобродский Тракт, 18:
 - ✓ Гребнева Т.Н. - старшая медсестра;
 - ✓ Вдовченко Е.Д.- старший воспитатель;
 - ✓ Титова Л.А. – воспитатель;
 - ✓ Чумакова О.А. - бухгалтер по питанию;

- ✓ Ребус О.Г. – старший воспитатель;
 - ✓ Юстус Г.А. – заведующий.
23. Запись о проведении контроля производить в специальном журнале, который хранится на пищеблоке, ответственность за его ведение и хранение возложить на старшего воспитателя и калькулятора.
24. Поварам: Карякиной Т. Н., Маргачевой Н.М., Дундо Н.С.:
производить закладку основных продуктов в котел только в строгом соответствии с утвержденным меню-требованием и технологией приготовления:
- ✓ Строго соблюдать технологию приготовления блюд.
 - ✓ Выдачу готовой пищи производить только после снятия пробы.
 - ✓ Запрещается приходить на работу с объемными сумками, хранить личные вещи.
 - ✓ Запрещается пользоваться мобильными телефонами, носить украшения: кольца, серьги.
25. Калькулятору Гридчиной Ю.А. и старшему воспитателю Вдовченко Е.Д. обязательно отмечать:
- ✓ Вкусовые качества готовности блюд.
 - ✓ Вес парциальных блюд, которые должны соответствовать выходу блюда, указанному в меню-требовании.
26. На пищеблоке необходимо иметь:
- ✓ Инструкции по охране труда и техники безопасности;
 - ✓ Должностные инструкции.
 - ✓ Инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима;
 - ✓ Картотеку технологии приготовления блюд;
 - ✓ Медицинскую аптечку;
 - ✓ График выдачи готовых блюд;
 - ✓ Нормы готовых блюд;
 - ✓ Меню-требование;
 - ✓ Вымеренную посуду с указанием объема блюд.
27. Ответственность за организацию питания детей в каждой группы несут воспитатели и младший воспитатель.
28. Организовать правильный питьевой режим в ДОУ, согласно инструкции за № 01.20.23 (приказ № 41 от 28.08.2014г):
- Поварам: Карякиной Т.Н., Маргачевой Н.М., Дундо Н.С.. производить кипячение воды в соответствии с требованием организации питьевого режима-кипятить воду не более пяти минут;
 - Использовать промаркированные чайники, в которые вода наливается непосредственно на кухне.
 - Для раздачи вода должна иметь комнатную температуру.
 - Смену воды проводить не реже, чем через 3 часа, с момента его розлива.
29. Ответственность за организацию питьевого режима несут воспитатели групп.
30. Общий контроль оставляю за собой.

Заведующий



Г.А.Юстус