

Администрация Суровикинского муниципального района
**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Березка» г.Суровикино Волгоградской области**

ПРИКАЗ

от 02.09.2024г.

№ 71

О назначении ответственных лиц

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ, строгого выполнения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля в 2024/2025 учебном году

п р и к а з ы в а ю:

1. Возложить ответственность за организацию питания на ст. м/с Садовскову О.А., Захарову З.Н.
2. Организовать питание детей в возрасте от 2-х до 7 лет, посещающих МБДОУ, в соответствии с примерным 10-ти дневным меню.
3. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего и ст. медсестры.
4. Утвердить график приема пищи (по возрастным группам):
 - завтрак - 8.30—9.00;
 - 2-й завтрак – 10.00;
 - обед - 11.50—13.00;
 - полдник - 15.30-16.00
5. Ответственным за питание Садовсковой О.А.Захаровой З.Н.:
 - 5.1. Составлять меню-раскладку накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 5.2. При составлении меню-раскладки учитывать следующие требования:
 - соблюдать нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - в конце меню-раскладки ставить подписи: ст.м/с, кладовщика, повара, принимающего продукты и заведующего.
 - 5.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 5.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.15.
6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания - поварам, кладовщику:
 - 6.1 .Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 6.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несут ответственность кладовщик Тахтарова Л.Р., завхоз Захарова З.Н. и экспедитор.
 - 6.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ и поставщика в лице экспедитора.
 - 6.4.Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Тахтарова Л.Р., завхоз Захарова З.Н.
 - 6.5. Выдачу продуктов из кладовой производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
7. В целях организации контроля за качеством питания создать бракеражную комиссию в составе:
 - заведующий Титова В.Н.;
 - старшие медсестры Садовскова О.А., Захарова З.Н.;
 - старший воспитатель Кречетова В.Т.;

— старший воспитатель Свинцова Е.И..

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на старших м/с Садовскову О.А., Захарову З.Н.

8. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить строго по графику: 7.00-мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска: 7.30 - масло в кашу, 8.00- сахар для завтрака; 9.00 - тесто для выпечки; 10.00 - 11:00 - продукты в 1 блюдо (овощи, крупы); 11.30 - масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо; 13.00 - продукты для полдника.

9. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- председателю ПК Лобановой Е.Г.;
- воспитателя Шишовой Л.А.;
- воспитателя Фроловой Т.А..

10.Завхозу Тахтаровой Л.Р. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания.

11. Утвердить график выдачи готовых блюд в группы:

- завтрак 8.00—8.20;
- 2-й завтрак – 10.00;
- обед 11.30—12.15;
- полдник 15.30—16.00.

12. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- маски и перчатки;
- 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.

13.Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

14.Ответственность за организацию питания в группах несут воспитатель, помощник воспитателя:

группа №1 Лобанова Е.Г., Бондарева Н.А Ткачева Е.С.

группа № 2 Панчишкина В.Г., Бондарева Н.А., Кравцова И.В.

группа № 3 Родина О.В., Урамова М.В., Коптелова С.М.

группа № 4 Фролова Т.А., Катагарова Е.В., Варламова Т.Ф.

группа № 5 Подрядчикова О.Н., Субач Т.В., Павленина А.В.

группа № 6 Стибаева Г.И., Урамова М.В., Кузнецова А.А.

группа № 7 Золотовская С.В., Четверткова Е.Г., Секретева Е.И.

группа № 8 Тюкина Н.В., Субач. Т.В., О.Н., Щетинина Л.В.

группа № 9 Тахтарова Н.Р., Катагарова Е.В., Щурко Е.В.

группа №10 Шишова Л. А., Четверткова Е.Г., Кузнецова О.С.

группа №11 Сметанкина М.А., Тюпа О.Н.

группа №12 Мельникова А.П, Свинцова Е.И., Захарова З.Н.

группа №13 Катагарова Е.В., Хохлова Т.П.

15.Ответственность за выполнение приказа возлагаю на старшую медицинскую сестру Захарову З.Н., шеф-повара Юшкину И.В., повара Перекупка Е.А., кладовщика Тахтарову Л.Р.

16. Общий контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Титова В.Н.

С приказом ознакомлены:

приложение (список сотрудников)