



МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
ГОРОД ОКРУЖНОГО ЗНАЧЕНИЯ НИЖНЕВАРТОВСК
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 27 «ФИЛИППОК»

ПРИКАЗ

«10» января 2022 г.

№12

Об организации питания
детей и сотрудников

В соответствии с Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-2 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с целью обеспечения исполнения законодательных и нормативных актов, регламентирующих организацию питания детей и работников образовательных учреждений; соблюдение технологии приготовления блюд, в соответствии с утвержденным 10-дневным циклическим меню, выполнения требований к качеству организации питания детей дошкольного возраста и работников ДОУ, а так же осуществления контроля по данному вопросу в 2022 году.

Приказываю:

1. Организовать питание в учреждении в соответствии с 10-дневным циклическим меню детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное учреждение с 12 - часовым режимом функционирования.

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего дошкольного учреждения.

2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню и представлять его для утверждения заведующему ДОУ.

2.1. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
- норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольного возраста;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- проставлять качество позиций используемых продуктов прописью;
- указывать в конце меню количество позиций, ставить свою подпись.

2.2. Возврат и добор продуктов по меню оформлять не позднее 9.00 часов текущего дня.

3. Утвердить график выдачи пищи в соответствии с возрастной группой (приложение 1).

4. Работникам пищеблока шеф-поварам:

- Т.В.Могильной,

- Д.И. Мухаметдиновой,

поварам: Л.Г. Габовой, О.С. Скороходовой, А.А. Галиевой, Д.А. Барковской, А.Ф. Зиганшиной, Ф.Б.Таривердиевой,

кладовщикам Е.А.Булановой, М.Н. Арлановой разрешается работать по утвержденному и правильно оформленному меню.

5. Кладовщики: Е.А.Буланова, М.Н. Арланова - обеспечивают взаимодействие с поставщиками, согласно заключенным договорам на поставку продуктов питания, обязаны в случае обнаружения поставки некачественных продуктов или их недостачи, срыва графика поставки, немедленно поставить в известность руководителя и оформлять недочеты актом, который подписывается комиссионно представителями сторон.

6. Кладовщики: Е.А.Булановой, М.Н. Арланова несут персональную ответственность за:

- своевременную доставку, наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и сроки реализации продуктов питания;

- точность веса;

- количество и качество, поставляемых продуктов питания;

- ассортиментный перечень, своевременную подачу заявок на поставку продуктов питания и своевременную их поставку;

- хранение;

- складирование;

- выдачу продуктов, согласно графику (но не позднее 17.00 часов предшествующего дня);

- соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- ведение отчетной и иной документации;

- выполнение требований к срокам реализации продуктов питания

7. создать комиссию по организации контроля над приготовлением пищи в составе:

Ю.Ю. Сингизова – заведующий, председатель комиссии;

Т.В. Мартыненко – председатель ППО, член комиссии;

В.В. Унгурян – медсестра, член комиссии (по согласованию);

И.П. Джакманова – медсестра, член комиссии (по согласованию).

М.С. Деревянкина - медсестра, член комиссии (по согласованию);

8. Утвердить следующий график контроля по закладке основных продуктов в котлы:

- ежедневно – медсестра В.В. Унгурян, И.П. Джакманова, М.С. Деревянкина;

- понедельник, пятница – заведующий Ю.Ю. Сингизова;

- среда – зам. зав. по ВМР З.А. Сайфуллина.

9. Комиссии производить запись (под роспись) по результатам контроля в специальном журнале, который хранится в медицинском кабинете, ответственность за его ведение и хранение возлагается на медсестер В.В. Унгурян, И.П. Джакманову, М.С. Деревянкину.

10. Работникам пищеблока шеф-поварам Т.В. Могильной, Д.И. Мухаметдиновой, поварам: Л.Г. Габовой, О.С. Скороходова, А.А. Галиевой, Д.А. Барковской, А.Ф. Зиганшиной, Ф.Б. Таривердиевой - строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку в котел необходимых продуктов производить в присутствии члена комиссии по утвержденному заведующим графику:
- 7.15 – мясо, куры в 1 блюдо, продукты для запуска;
 - 7.15 – масло в кашу, сахар для завтрака;
 - 9.30 – масло во 2 блюдо;
 - 10.30 – тесто для выпечки;
 - 14.00 – продукты для полдника;
 - 15.00 – закладка основных продуктов на ужин;
 - 15.45 – закладка сливочного масла (2 блюдо), сахара (3 блюдо).
11. Создать комиссию по снятию остатком продуктов питания в кладовой в составе:
- Ю.Ю.Сингизова – заведующий, председатель комиссии;
- В.В.Унгурян – медсестра, член комиссии;
- И.П.Джакманова – медсестра, член комиссии;
- Е.Н.Мальцева – бухгалтер, член комиссии;
- Т.В.Мартыненко – председатель ППО, член комиссии.
- М.С. Деревянкина - медсестра, член комиссии (по согласованию);
12. Комиссии ежеквартально (1 неделя квартала) производить снятие остатков продуктов питания в кладовой и обо всех нарушениях ставить немедленно в известность заведующего.
13. Кладовщикам Е.А.Булановой, М.Н. Арлановой ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером Е.Н.Мальцевой.
14. Назначить ответственными за ведение табеля питания сотрудников - делопроизводителей Л.Ю.Гафарову, А.М. Ибраеву, который составляют на основании поданного заявления работника.
15. Зам.зав. по АХР Н.Н. Анисимовой, зав.хозяйством И.А.Нестеренко, методисту Г.Т. Каазымовой своевременно сообщать делопроизводителям А.М. Ибраеву, Л.Ю.Гафаровой об отсутствии на рабочем месте работников своего структурного подразделения.
16. Медсестре В.В. Унгурян, И.П. Джакмановой, М.С. Деревянкиной бухгалтеру Е.Н.Мальцевой включать в меню всем работникам, питающихся в учреждении – 1 блюдо и хлеб на обед (по норме детского меню).
17. Питание сотрудников, работающих на группах, осуществлять в группе.
18. Остальные работники питаются в специально отведенном месте.
19. Специалисту по ОТ А.В. Газизуллиной, медсестрам В.В.Унгурян, И.П. Джакмановой, М.С. Деревянкиной, шеф-поварам Т.В.Могильной, Д.И. Мухаметдиновой обеспечить наличие на пищеблоке:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
 - картотеки технологии приготовления блюд;
 - медицинской аптечки;
 - графика закладки продуктов;

- графика выдачи готовых блюд;
 - норм готовых блюд, контрольного блюда;
 - суточной пробы на двое суток;
 - вымеренной посуды с указанием объема блюд;
 - журнала здоровья.
20. Организацию питания детей на группах проводить строго в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и возложить персональную ответственность за организацию питания детей на воспитателей и помощников воспитателей (приложение 2).
 21. Организовать питание детей с аллергической реакцией в соответствии с предоставленными справками врача аллерголога, исключив из меню продукты, вызывающие аллергическую реакцию.
Ответственные:
шеф повар Т.В. Могильная
шеф повар Д.И. Мухаметдинова
 22. Возложить ответственность на воспитателей за ежедневное предоставление заявок о количестве питающихся детей - согласно табеля.
 23. Возложить ответственность на шеф-поваров Т.В.Могильную, Д.И. Мухаметдинову за строгое соблюдение графика выдачи пищи.
 24. Возложить ответственность на зам. зав. по АХР Н.Н.Анисимову, зав. хозяйством И.А.Нестеренко за проведение (2 раза в год, согласно договора) дезинсекции и дератизации пищеблока и складских помещений.
 25. Контроль за организацией питания детей и сотрудников возложить на медсестер В.В.Унгурян и И.П. Джакманову, М.С. Деревянкину.
 26. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

Ю.Ю.Сингизова