

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение города  
Новосибирска «Детский сад № 196 комбинированного вида «Подснежник»  
инн\кпш 5404159941\540401001  
г. Новосибирск, ул. Полярная, д.2 тел:290-38-02  
ул. Междуреченская, д.2\3. тел: 252-00-05 эл. почта: [ds\\_196@edu54.ru](mailto:ds_196@edu54.ru)

Приказ № 82

01.07.2022 г.

г. Новосибирск

«Об организации питания в ДООУ № 196 комбинированного вида «Подснежник» ул.  
Полярная, д. 2 ул. Междуреченская, д. 2\3 на 2022 – 2023 учебный год»

В соответствии с Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью организации сбалансированного рационального питания детей 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 2022 – 2023 учебном году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в ДООУ в соответствии с Примерным 10-ти дневным 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-и часовым режимом функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего.
3. Утвердить «Положение об организации питания воспитанников в Учреждении».  
(Приложение)
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:
  - 4.1. Поварам Ивушкиной О.Н. и Мельникова Н.А. и Гвоздеву С.Г. и Насонову Ю.Е. разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
  - 4.2. За своевременность доставки и приёма продуктов в ДООУ, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов от Поставщиков несет ответственность кладовщики Изовская И.В., Семенова Н.В.
  - 4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается ответственным лицом за приёмку продуктов питания по МКДООУ № 196 комбинированного вида «Подснежник» и поставщиком в лице экспедитора.
  - 4.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщики Изовская И.В., Семенова Н.В., как материально-ответственное лицо.
5. В целях организации контроля за приготовлением пищи назначить ответственных по закладке продуктов и брокеража готовой кулинарной продукции с последующей записью в журнале: Калькулятор Изовская И.В. (или лица, их заменяющие на основании приказа заведующего).
6. Поварам Ивушкиной О.Н. и Мельниковой Н.А. и Гвоздева С.Г. и Насонова Ю.Е. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем меню.
7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:
  - Данилова М.В., бухгалтера;
  - Сониной Н.А., председателя ПК;
  - Мигурская Н.И., заведующего.
8. Кладовщикам Изовской И.В. и Семеновой Н.В. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером Данилиной М.В.
9. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и техники безопасности,
- должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- нормы готовых блюд,
- контрольное блюдо;
- суточную пробу на 2 суток.

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

11. Ответственность за организацию питания для детей в ДОО возложить на калькулятора Изовскую И.В., в группах несут ответственность воспитатели и помощник воспитателя.

12. Возложить ответственность на калькулятора Изовскую И.В.

- составление ежедневного меню

- требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

13. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

14. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

15. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

16. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

17. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

18. Ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

19. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

20. Возложить ответственность на заведующую хозяйством за Зам по АХР Кошелеву Е.В.:

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

21. Возложить ответственность за сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации; на кладовщиков Изовскую И.В. и Семенову Н.В.

22. Возложить ответственность на кладовщиков Изовскую И.В. и Семенову Н.В. за работу с поставщиками продуктов.

23. Возложить ответственность на поваров Мельникова Н.А., Ивушкину О.Н., Гвоздева С.Г. и Насонова Ю.Е. за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

24. Калькулятор Изовская И.В. ответственная за составление разнообразного меню;

- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

- Возложить ответственность на воспитателей за:

- обеспечение приема пищи детьми;

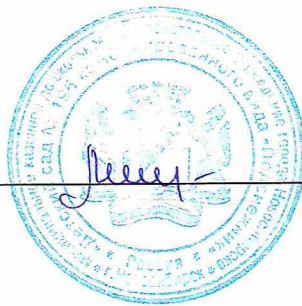
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности

качества питьевой воды.

Заведующий МКДОУ д\с № 196



Мигурская Н.И.

С приказом ознакомились:

Повар

Ивуш Ивушкина О.Н.

Повар

Мельник Мельник Н.А.

Повар

Гвоздева Гвоздева С. Г.

Повар

Насонова Насонова Ю.Е.

Кладовщик

Семенова Семенова Н.В.

Кладовщик

Изовская Изовская И.В.

Бухгалтер

Данилина Данилина М.В.

Председатель профсоюза

Сонина Сонина Н.А.

Зам по АХР

Кошелева Кошелева Е.В.