

Администрация муниципального образования городской округ «Воркута»
муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 56 «Смородинка» г. Воркуты
«Челядьбӧс 56 №-а видзанін «Смородинка» школаӧдз велӧдан
муниципальной сьӧмкуд учреждение Воркута к.

П Р И К А З

от 24.05.2022 г.

№ 161

**Об организации питания воспитанников
в летний оздоровительный период 2022 года
в МБДОУ «Детский сад № 56» г. Воркуты**

В целях организации полноценного и сбалансированного по содержанию основных пищевых веществ, обеспечивающих нормальный рост и развитие детского организма питания, предотвращения нарушений в технологии приготовления блюд и соблюдение действующего санитарного законодательства, -

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Организовать 5-разовое питание в соответствии с примерным 10 - дневным меню для воспитанников в возрасте от 1 года до 3 лет и от 3-х до 8 лет.

2. Возложить ответственность за организацию питания на кладовщика Жакову Н.Г., лицу ее заменяющую.

3. Утвердить график приема пищи (по возрастным группам):

08:30 - 09:00 - завтрак

10:00 - 10:15 – второй завтрак

11:30 - 13:00 – обед

15:15 - 15:40 –полдник

17.00 - 17.45 - ужин

4. Ответственному лицу за организацию питания (Жаковой Н.Г.):

4.1. составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.2. при составлении меню-требования учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующего.

4.3. представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню;

4.4. возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 09.00 ч.

4.5. возложить персональную ответственность за своевременную доставку продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов

5. Поварам (Зуевой С.Г., Ляховченко О.А.):

5.1. разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

5.2. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующим графику:

07.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;

08.00 – мясо, куры в 1 блюдо, продукты для запуска;

10.00-11.00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);

11.00 – тесто для выпечки;

11.30 – масло во 2 –е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

13.00 – продукты для уплотненного полдника.

5.3.Производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

6.В целях организации контроля за приготовлением пищи создать бракеражную комиссию по закладке основных продуктов в котлы:

Гилевич М.В., заведующий (лицо, ее заменяющее)

Прижилуцкая Ю.А., и.о. заведующего хозяйством (лицо, ее заменяющее)

Жакова Н.Г., кладовщик

6.1.запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, который хранится на пищеблоке. Ответственность за ее ведение возложить на ответственного за организацию питания Жакову Н.Г.

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

- бухгалтер МУ «ЦБ»

- член цехкома (Маренич Е.Г.)

-и.о. заведующего хозяйством (Прижилуцкая Ю.А., лицо ее заменяющее).

7.1.Комиссии ежемесячно производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность заведующего.

8. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока:

	Разновозрастная младшая группа (1,5-3 года)	Разновозрастная средняя группа (3-5 лет)	Разновозрастная старшая группа (5-8 лет)
<i>завтрак</i>	8.10	8.15	8.20
<i>2 завтрак</i>	9.50	09.50	09.50
<i>обед</i>	11.10	11.40	12.10
<i>полдник</i>	15.00	15.00	15.00
<i>ужин</i>	16.50	16.55	17.00

9. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд,
- контрольное блюдо;
- суточную пробу за 48 часов;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

10.Ответственность за организацию питания воспитанников каждой группы несут:

-разновозрастная младшая группа (1,5-3 года):

Пустовая С.В. – воспитатель

Репкина Н.Г. – воспитатель
Шалашова С.В. - воспитатель
Овсянникова Е.Н. - воспитатель
Казмирчук Н.В. - младший воспитатель
Максимова Е.В. – младший воспитатель
Федотова А.В. – младший воспитатель
-разновозрастная средняя группа (3-5 лет):
Куркина О.В.– воспитатель
Прокопенко Т.В. – воспитатель
Маренич Е.Г. - воспитатель
Момот С.К. - младший воспитатель
Воробьева М.А.– младший воспитатель
Кузнецова С.А. – младший воспитатель
-разновозрастная старшая группа (5-8 лет):
Анисимова О.В. – воспитатель
Томилова А.В. - воспитатель
Камышан А.В. - воспитатель
Шевченко О.П. - воспитатель
Бачуринская Т.В. – младший воспитатель
Жабдаева П.Т. – младший воспитатель

11.Назначить ответственным за снятие проб пищи и разрешение выдачи пищи с пищеблока в I и II половину дня воспитателей Маренич Е.Г., Прокопенко Т.В.

Срок: до 31.08.2022 г.

12.Общий контроль за организацией питания в Учреждении оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 56» г. Воркуты

М.В. Гилевич