

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение Новобирюлосский детский сад «Колокольчик»

662120, с. Новобирюлоссы, ул. Щегинкина, 5А

Тел. 8(39150)2-13-30

Приказ № 101/5

от 12.08.2024г

**с. Новобирюлоссы**

О назначении ответственных  
за организацию питания в МКДОУ  
Новобирюлосский детский сад «Колокольчик»  
на 2023-2024 учебный год.

С целью улучшения качества питания, воспитанников МКДОУ Новобирюлосского детского сада «Колокольчик», на 2023-2024 учебный год

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственным за организацию питания, заведующую Рудый Ольгу Владимировну
2. **Шеф-повару Кузнецовой Марии Михайловне:**
  - осуществлять правильную организацию производственного процесса на пищеблоке;
  - осуществлять руководство работой персонала пищеблока;
  - контролировать качество продуктов питания, поступающих на пищеблок;
  - участвовать в составлении перспективного и ежедневного меню;
  - обеспечивать соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья по утверждённому руководителем графику:
    - 7.00 – мясо, куры в первое блюдо;
    - 7.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;
    - 8.30-9.00 мясо для обеда: нарезка, прокрутка;
    - 8.00 – тесто для выпечки;
    - 09.30 – продукты в первое и второе блюдо (овощи, крупы);
    - 11.00 – масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;
    - 14.30– сахар для полдника;
  - ежедневно в составе бракеражной комиссии проводить бракераж готовой продукции перед раздачей на группы; осуществлять выдачу готовой пищи только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд;
  - осуществлять раздачу продуктов питания на группы, согласно нормам, графику;
  - нести ответственность за соответствие объема приготовленной пищи количеству присутствующих детей, объему разовых порций.
3. **Кладовщику Рыженковой Юлии Николаевне:**
  - регулярно готовить заявки на продукты питания поставщикам;
  - принимать продукты, продовольственное сырье от поставщиков, следить за их качеством, точностью веса, количеством, ассортиментом, наличием документов (сертификатов, договоров, счет-фактур и др.)
  - своевременно гасить в системе «Меркурий» Роспотребнадзора поступившие скоропортящиеся продукты
  - нести ответственность за санитарные нормы хранения продуктов;

- выдавать продукты из кладовой на пищеблок вымеренной маркированной посудой в соответствии с утвержденным заведующим меню – требованием не позднее 16.00, согласно количества детей и сотрудников на данный рабочий день, указанного в меню-требовании, под подпись принявшего повара .

#### **4. Диет.сестре Мартыновской Ирине Алексеевне**

- осуществлять контроль:

за работой работников пищеблока;

качеством приготовления пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов;

за маркировкой посуды на пищеблоке;

за работой технологического оборудования пищеблока;

за качеством продуктов питания, поступающих в Учреждение;

за правильным хранением и соблюдением сроков их реализации;

за питанием воспитанников, соблюдением натуральных норм продуктов питания;

- ежедневно в составе бракеражной комиссии снимать пробу готовых блюд за 30 минут до раздачи их на группы, с занесением результатов проверки в бракеражный журнал;

- ежедневно представлять заведующему на подпись меню-требование;

- вести документацию содержащую информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

- 1 раз в 10 дней питания контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводить коррекцию питания в следующей декаде.

- при необходимости снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

#### **5. Воспитателям групп**

- нести ответственность за организацию питания в группе;

- нести ответственность за достоверность сведений по количеству воспитанников, поданных на питание;

- ежедневно с 08.00 до 08.40 уточнять количество детей на текущий день;

- предусматривать в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносить на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников, воспитания у них культурно-гигиенических навыков, культуры поведения во время еды и т.д;

- вносить на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при заведующем предложения по улучшению питания;

- создавать безопасных условий при подготовке к приему и во время приема пищи;

- формировать культурно-гигиенических навыков дошкольников во время приема пищи;

- формировать трудовые навыки, воспитывать самостоятельности во время дежурства по столовой, организовывать работу дежурных с поочередным участием каждого ребенка в соответствии с графиком.

#### **6. Младшим воспитателям**

- ежедневно проходить осмотр у медицинской сестры;

- соблюдать санитарно – гигиенические требования по организации приема пищи с пищеблока и отпуска на группе;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи:

к сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

подачу блюд и прием пищи в обед осуществлять в следующем порядке:

во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетки

(начиная со 2-ой младшей группы);  
разливается третье блюдо;  
расставляется закуска;  
подается первое блюдо;  
воспитанники рассаживаются за столы;  
обед начинается с закуски;  
после этого закусочные тарелки убирают, и дети приступают к приему первого блюда;  
по окончании убираются со столов тарелки из-под первого;  
подается второе блюдо;

прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

в группах раннего возраста воспитатели, младшие воспитатели докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

-во время раздачи пищи контролировать, чтобы не было воспитанников в обеденной зоне, кроме дежурных.

#### 7.Заместителю заведующего по АХЧ Горшуновой Е.А.

- контролировать соблюдение техники безопасности при приготовлении пищи на пищеблоке и в групповых;
- следить за исправным состоянием технологического оборудования на пищеблоках, в случае неисправностей незамедлительно принимать меры по устранению неполадок;
- следить за наличием необходимого инвентаря и посуды на пищеблоках и групповых, связанных с приготовлением, раздачей и приемом пищи;
- обеспечивать необходимыми санитарно – гигиеническими и дезинфекционными средствами.

Заведующий МКДОУ

Новобирюлосским

д/с «Колокольчик»

О.В.Рудый

Курьс Курьесова М.И.  
Борисов Борисовна И.А.  
Турн Турнина Л.И.  
Лар Ларева О.А.  
Ат Арсенева К.Т.  
Желтошенко Ж.И.  
Роккина Роккина С.Т.  
Князева Князева И.И.  
Ромашева Ромашева Ю.И.  
Матич Матич А.И.  
Хрустик Хрустик Л.И.

Павлова Е.В.