

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 29»
(МАДОУ «Детский сад № 29»)

ПРИКАЗ

г. Кириши

от 30.08.2019. № 100

Об организации питания детей

Руководствуясь Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима дошкольных образовательных организаций (санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2014 с изм. от 04.04.2-14), Уставом МАДОУ «Детский сад № 29», режимом дня, расписанием организованной образовательной деятельности, с целью организации сбалансированного рационального питания детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования» (ПРИЛОЖЕНИЕ 1).

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего.

2. Возложить ответственность по организации составления меню на медицинскую сестру Андронову Е.Н..

2.1. Составлять меню-требование накануне* предшествующего дня, указанного в меню.

2.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню-заказа дописывать его;
- в накладной проставлять количество позиций используемых продуктов числом и прописью;
- в конце меню ставить подписи медицинской сестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заверить у заведующего.

2.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 10.00 часов текущего дня.

2.5. Присутствовать при закладке продуктов поварами в котел согласно графика (ПРИЛОЖЕНИЕ 2).

2.6. Осуществлять ежедневный контроль за работой сотрудников пищеблока (повара, кладовщика, кухонного рабочего).

2.7. Принимать участие в составлении спецификации к договорам по поставке продуктов питания.

3. Работникам бухгалтерии:

- 3.1. производить учет и контроль документации, связанной с организацией питания;
- 3.2. ежемесячно оформлять оборотно-сальдовую ведомость об остатках продуктов питания с кладовщиком;
- 3.3. проводить ежегодную инвентаризацию продуктов питания по состоянию на 1 октября текущего года;
- 3.4. проводить внеплановую инвентаризацию продуктов питания на основании приказа по учреждению (не реже 1 раза в квартал);
- 3.5. принимать ежедневно от кладовщика меню-требование до 16.00 часов;
- 3.6. принимать товарно-транспортные накладные по факту поставки продуктов питания.

4. Шеф-повару, повару:

- 4.1. обеспечить своевременное, в соответствии с режимом работы учреждения, доброкачественное приготовление пищи для воспитанников;
- 4.2. осуществлять закладку продуктов в последовательности, учитывающей продолжительность их варки;
- 4.3. принимать точно по весу доброкачественные продукты из кладовой согласно меню-требованию, обеспечивать правильное хранение и расходование продуктов по назначению, гигиеническую и термическую обработку продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;
- 4.4. обеспечивать выдачу питания младшим воспитателям на группы в соответствии с нормой выхода готовой продукции на одного ребенка по количеству присутствующих детей в этот день и в соответствии с утвержденным графиком выдачи питания;
- 4.5. строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- 4.6. производить закладку продуктов в котел в присутствии медицинской сестры (ПРИЛОЖЕНИЕ 2);
- 4.7. закладывать и хранить суточные пробы всего дневного рациона согласно требованиям Роспотребнадзора (2 суток);
- 4.8. использовать инвентарь в соответствии с маркировкой и строго по назначению;
- 4.9. проводить обработку сырых и вареных продуктов при использовании соответствующих маркированных досок и ножей;
- 4.10. в обязательном порядке процеживать рыбные и мясные бульоны;
- 4.11. следить за санитарным состоянием кухни, кухонного инвентаря и оборудования и содержать его в чистоте, проводить генеральную уборку в соответствии с графиком (ПРИЛОЖЕНИЕ 3);
- 4.12. соблюдать правила личной гигиены, дисциплину труда, установленную продолжительность рабочего времени, максимально использовать его для эффективного выполнения возложенных на нее обязанностей, воздерживаться от действий, мешающих другим работникам выполнять свои трудовые обязанности;
- 4.13. не принимать продукты от кладовщика, если они имеют признаки недоброкачественности;
- 4.14. взаимодействовать в процессе своей деятельности с медицинской сестрой, кладовщиком и кухонным рабочим.
- 4.15. информировать заведующего, заведующего хозяйством и медицинскую сестру о возникших трудностях в работе;
- 4.16. ежедневно выставлять контрольную порцию перед каждым проведением раздачи пищи на группы;
- 4.17. ежедневно вести:

- журнал температурного режима холодильного оборудования (ПРИЛОЖЕНИЕ 4),
- журнал закладки основных продуктов (завтрак, обед, ужин) (ПРИЛОЖЕНИЕ 5),
- журнал бракеража готовой продукции (ПРИЛОЖЕНИЕ 6),
- журнал здоровья сотрудников пищеблока (ПРИЛОЖЕНИЕ 7).

4.18. Шеф-повару, повару запрещается ношение ювелирных украшений и наличие маникюра в рабочее время.

4.19. Шеф-повар, повар обязаны приходить на работу и уходить с работы через центральный вход учреждения, переодеваться в своей раздевалке, запрещается нахождение в верхней одежде в помещениях пищеблока.

5. Кладовщику:

5.1. обеспечить бесперебойное снабжение учреждения продуктами питания, заказывать продукты у поставщиков в соответствии с прописанными в договоре условиями, получать продукты согласно накладной, осуществлять взвешивание продуктов;

5.2. отвечать за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов;

5.3. оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается кладовщиком, медицинской сестрой, бухгалтером, заведующим и отправлять их с копией акта для замены поставщику;

5.4. соблюдать установленный порядок условий и сроков хранения продуктов, обеспечивать своевременную и правильную их выдачу;

5.5. работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

5.6. осуществлять выдачу продуктов из кладовой поварам на пищеблок в соответствии с накладной не позднее 16.30 часов предшествующего дня под роспись (ПРИЛОЖЕНИЕ 8);

5.7. нести полную материальную ответственность за продукты, хранящиеся в кладовой, отвечать за своевременную реализацию продуктов питания, регулярно перебирать овощи, следить за правильным хранением быстро портящихся продуктов и продуктов длительного хранения;

5.8. вести документацию по учету продуктов с соблюдением требований к ведению служебной документации, систематически вести журналы форм учета и отчетности, установленные действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля в области организации питания:

- журнал бракеража сырой продукции (приложение 9),
- журнал температурно-влажностного режима складских помещений (приложение 10),
- журнал температурного режима холодильного оборудования (приложение 11),
- журнал ежедневного прихода-расхода продуктов питания (приложение 12),
- журнал заявок продуктов питания (приложение 13),
- журнал учета автотранспорта, въезжающего на территорию учреждения (приложение 14),
- журнал деклараций, сертификатов, ветеринарных справок на продукты

5.9. в конце каждого месяца проводить сверку с работниками бухгалтерии, представлять необходимую отчетность;

5.10. ежедневно предоставлять достоверную информацию медицинской сестре по наличию и количеству имеющихся в кладовой продуктов для эффективного и качественного составления меню;

5.11. принимать и сдавать материальные ценности при назначении, увольнении, уходе в отпуск, болезни и другим причинам комиссии с оформлением акта, составленным после проверки материальных ценностей.

5.12. владеть характеристикой и биологической ценностью пищевых продуктов, признаками доброкачественности пищевых продуктов и методами их определения, сроками реализации сырой и готовой продукции, полуфабрикатов, правилами пользования таблицей замены продуктов, санитарными правилами и требованиями ЦГСЭН к содержанию пищеблока; правилами личной гигиены, мерами предупреждения пищевых отравлений, правилами выдачи продуктов питания поварам, правилами и порядками хранения, складирования продуктов питания;

5.13. своевременно выполнять распоряжения администрации учреждения, связанные с организацией питания воспитанников, представлять на подпись руководителю и главному бухгалтеру документацию, соблюдать сроки по ее представлению, а также соблюдать правила ведения служебной документации;

5.14. обеспечить санитарно-гигиеническое состояние помещения кладовой, помещения для хранения овощей, оборудования в соответствии с «Санитарными правилами устройства и содержания детских дошкольных учреждений», содержать в чистоте и порядке рабочее место.

5.15. приходить на работу и уходить с работы через центральный вход учреждения, переодеваться в своей раздевалке, запрещается нахождение в верхней одежде в помещениях пищеблока;

5.16. информировать заведующего хозяйством о вышедшем из строя оборудовании.

6 Кухонному рабочему:

6.1. осуществлять первичную обработку пищевых продуктов: мяса, рыбы, овощей, зелени, круп, бобовых, фруктов и т.д.;

6.2. содержать в чистоте и порядке свое рабочее место, обеспечивать санитарно-гигиеническое состояние: помещений пищевого блока, помещения для первичной обработки овощей, моечной для мытья посуды, горячего и холодного цехов, холодильников и холодильных установок, подсобных помещений, монтируемого и не монтируемого технологического, сантехнического, электротехнического оборудования, в соответствии с требованиями ЦГСЭН;

6.3. очищать от остатков пищи и мыть посуду, столовую и чайную посуду, кухонные машины и другое оборудование, разделочные доски, ножи, веселки, скалки, сита и другой мелкий хозяйственный инвентарь в соответствии с санитарными требованиями, предъявляемыми ЦГСЭН;

6.4. открывать ящики, мешки с продуктами, вскрывать жестяные и стеклянные консервные банки; выпружать продукцию из тары, транспортировать продукты, тару, посуду на кухне, заполнять котлы водой по требованию повара;

6.5. включать электрические котлы, плиты, шкафы, кипятильники;

6.6. знать санитарные правила содержания пищеблока, оборудования, инвентаря;

6.7. соблюдать правила личной гигиены, содержания рабочего места, ношения спецодежды;

6.8. выполнять требования безопасности при осуществлении вспомогательных работ в процессе приготовления пищи; знать санитарные требования к помещению пищевого блока и кухонной посуде; проведению уборок, мытью посуды, хранению и маркировке инвентаря и посуды;

6.9. запрещается ношение ювелирных украшений и наличие маникюра в рабочее время.

6.10. приходить на работу и уходить с работы через центральный вход учреждения, переодеваться в своей раздевалке, запрещается нахождение в верхней одежде в помещениях пищеблока.

7. Утвердить график выдачи питания на 2019/2020 учебный год (приложение 15).
График выдачи питания с пищеблока на группы, утвержденный заведующим, находится на стенде у пищеблока.

8. На пищеблоке необходимо иметь:

- должностные инструкции;
- медицинскую аптечку;
- вымеренную посуду с указанием объема.

9. Ответственность по организации питания для детей каждой группы несут воспитатели группы: Артемьева С.С., Бабенко Ю.А., Боронина Н.И., Газданова Е.А., Галухина М.В., Гусева Е.П., Ершова И.Л., Иванова Т.В., Клигач Т.С., Логинова Д.О., Ломанова Н.В., Макарьева М.И., Мартыанова Т.И., Е.В., Непомнящих Н.Г., Овчинникова И.Н., Сорокина О.В., Тырышкина С.Н., Четверикова Н.В., Шевелева Е.В., Яворовская В.В.

младшие воспитатели: Андреева Н.Н., Бабушкина Е.А., Екимова Н.Н., Ошивалова Е.В., Соколова С.П., Тимофеева Т.Ю., Фандеева А.В., Федорова К.С., Ядыкина И.Ю., Яншина И.А.,

10. Младшие воспитатели производят сервировку столов в соответствии с учетом возраста детей, раздают пищу, полученную с пищеблока строго по норме в соответствии с выставленным образцом на пищеблоке. Оставлять пищу в кастрюлях категорически запрещается.

12. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий



Handwritten signature of N.A. Matveeva

Н.А. Матвеева

Ознакомлены:*

№	ФИО	Дата	Подпись
1	Андреева Е.Н.	30.08.19	<i>[Signature]</i>
2	Замарина Е.Н.	30.08.19	<i>[Signature]</i>
3	Мамкина Е.А.	30.08.19	<i>[Signature]</i>
4	Жигарова Р.Н.	30.08.19	<i>[Signature]</i>
5	Ромашкина Е.Н.	30.08.19	<i>[Signature]</i>
6	Евстафьева Е.А.	30.08.19	<i>[Signature]</i>
7	Антонина С.И.	30.08.19	<i>[Signature]</i>
8	Иванова Т.В.	30.08.19	<i>[Signature]</i>
9	Андреева Н.Н.	30.08.19	<i>[Signature]</i>
10	Ларькина Е.А.	30.08.19	<i>[Signature]</i>
11	Замарина Е.Н.	30.08.19	<i>[Signature]</i>
12	Ошивалова Е.В.	30.08.19	<i>[Signature]</i>
13	Клигач Т.С.	30.08.19	<i>[Signature]</i>
14	Четверикова Н.В.	30.08.19	<i>[Signature]</i>
15	Федорова К.С.	30.08.19	<i>[Signature]</i>



- 16. Шевелева Е.В. 30.08.2019 Шевелева
- 17. Бороминко Н.И. 30.08.2019 Бороминко
- 18. Имшина И.И. 30.08.2019 Имшина
- 19. Артемьева С.С. 30.08.2019 Артемьева
- 20. Тимофеева Т.Ю. 30.08.2019 Тимофеева
- 21. Непомнящих Н.Т. 30.08.2019 Непомнящих
- 22. Есипова Н.Н. 30.08.2019 Есипова
- 23. Плехина М.В. 30.08.2019 Плехина
- 24. Тусева Е.П. 30.08.2019 Тусева
- 25. Фандеева А.В. 30.08.2019 Фандеева
- 26. Рвизанкова И.И. 30.08.2019 Рвизанкова
- 27. Соколова С.П. 30.08.2019 Соколова
- 28. Тарасовкина С.Н. 30.08.2019 Тарасовкина
- 29. Свободкина В.В. 30.08.2019 Свободкина
- 30. Ломова Д.О. 30.08.2019 Ломова
- 31. Бабкина Ю.А. 30.08.2019 Бабкина
- 32. Сорокина О.В. 30.08.2019 Сорокина
- 33. Ядохина И.Ю. 30.08.2019 Ядохина
- 34. Падуринская Е.А. 30.08.2019 Падуринская
- 35. Ломанова И.В. 30.08.2019 Ломанова
- 36. Макарова М.И. 30.08.2019 Макарова
- 37. Мурта Э.Э. 30.08.2019 Мурта
- 38. Ершова И.И. 02.09.2019 Ершова
- 39. Бурилова Б.Ж. 24.09.2019 Бурилова
- 40. Мальцова Н.Н. 26.09.2019 Мальцова

Примерное 10-ти дневное меню

МАДОУ «Детский сад № 29»

Холодный период

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

к Приказу от 30.08.2019г. № 100

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий _____ Н.А. Матвеева

Понедельник 1	Вторник 2	Среда 3	Четверг 4	Пятница 5
Завтрак Каша манная молочная Кофе напиток с молоком Хлеб пшеничный Масло сливочное, сыр	Завтрак Каша пшеничная молочная Какао с молоком Хлеб пшеничный, салат морковный Масло сливочное	Завтрак Вермешель молочная Кофе напиток с молоком Хлеб пшеничный Масло сливочное, сыр	Завтрак Каша «дружба-2» молочная Какао с молоком Хлеб пшеничный Масло сливочное	завтрак Каша шоколадка молочная Кофе напиток с молоком Хлеб пшеничный Масло сливочное, сыр
Завтрак II Сок	Завтрак II Яблоко	Завтрак II Сок	Завтрак II Мандарин	Завтрак II Ряженка
Обед Суп на м/б вермишелевый Голубцы ленивые Хлеб ржаной Компот из сухих фруктов	Обед Бульон куриный с гречками Салат капустно-свекольный Жаркое по-домашнему Хлеб ржаной Компот яблочный	Обед Рассольник на м/б со сметаной Салат свекольный с зеленым горошком Рыба тушеная в сметане с картоф. пюре Хлеб ржаной Компот персиковый	Обед Суп свекольный на м/б со сметаной Биточки мясные с тушеной капустой и отварным картофелем Хлеб ржаной Напиток лимонный	Обед Суп овощной на м/б со сметаной гуляш с гречей Хлеб ржаной Компот с изюма
Ужин Кабачки фаршированные рисом и мясом в сметане Хлеб ржаной Чай, печенье	Ужин Сырники творожный со сгущенным молоком Чай	Ужин Овощи тушеные с мясом Хлеб ржаной Чай	Ужин Запеканка творожная с бананом Чай	Ужин Банан Пирожки с капустой Чай с лимоном
Понедельник 6	Вторник 7	Среда 8	Четверг 9	Пятница 10
Завтрак Каша геркулес молочная Какао с молоком Хлеб пшеничный, масло сливочное	Завтрак Каша ячневая молочная Кофе напиток с молоком Хлеб пшеничный, масло сливочное, сыр	Завтрак Каша гречневая молочная Какао с молоком Хлеб пшеничный, масло сливочное	Завтрак Каша пшеничка молочная Кофе напиток с молоком Хлеб пшеничный Масло сливочное, сыр	Завтрак Каша «Дружба-3» молочная Какао с молоком Хлеб пшеничный Масло сливочное
Завтрак II Сок	Завтрак II Груша	Завтрак II Сок	Завтрак II Апельсин	Завтрак II Йогурт
Обед Суп на м/б с яйцом Кукуруза Котлета мясная с отварными рожками, соус Хлеб ржаной Компот из сух. фруктов	Обед Щи со сметаной на кур./б Салат свекольный Плов Хлеб ржаной Кисель	Обед Суп с мясными фрикадельками Салт «Лисичка» Руба тушеная с овощами в томате с Картофельным пюре Хлеб ржаной Компот грушевый	Обед Суп гороховый на м/б Салат из св.капусты Картофельно-мясная запеканка, соус Хлеб ржаной Компот из сух.фруктов	Обед Борщ на м/б со сметаной Капуста тушеная с мясом и отварным картофелем Хлеб ржаной Напиток лимонный
Ужин Капуста тушеная с мясом Хлеб ржаной, Чай, пряник	Ужин Творожники с повидлом Чай	Ужин Винегрет, яйцо Хлеб ржаной, чай с лимоном	Ужин Рыба в омлете Хлеб ржаной Чай с лимоном, печенье	Ужин Сдоба венская Чай яблоко

Заведующий _____ УТВЕРЖДАЮ:
Н.А. Матвеева

Понедельник 1	Вторник 2	Среда 3	Четверг 4	Пятница 5
Завтрак Каша манная молочная Кофе напиток с молоком Хлеб пшеничный Масло сливочное, сыр	Завтрак Каша пшеничная молочная Какао с молоком Хлеб пшеничный Масло сливочное	Завтрак Вермешель молочная Кофе напиток с молоком Хлеб пшеничный Масло сливочное, сыр	Завтрак Каша «дружба-2» молочная Какао с молоком Хлеб пшеничный Масло сливочное	завтрак Каша шоколадка молочная Кофе напиток с молоком Хлеб пшеничный Масло сливочное
Завтрак II Сок	Завтрак II Яблоко	Завтрак II Сок	Завтрак II Сок	Завтрак II Ряженка
Обед Суп на м/б вермишелевый Голубцы ленивые Хлеб ржаной Компот из сухих фруктов	Обед Борщ на кур/б со сметаной Помидор кусочком Жаркое по-домашнему Хлеб ржаной Сок	Обед Рассольник на м/б со сметаной Суфле рыбное с картофельным пюре Соус. Салат из свеж. овощей Хлеб ржаной Компот персиковый	Обед Свекольник на м/б со сметаной Биточки мясные с тушеной капустой и отварным картофелем. кусочком св.огурца Хлеб ржаной Кисель	Обед Суп фасолевый на м/б Салат из св. овощей Бефстроганы с гречей Хлеб ржаной Компот с изюма
Ужин Кабачки фаршированные рисом и мясом в сметане Хлеб ржаной Чай, печенье	Ужин Ватрушка творожная с повидлом Чай Банан	Ужин Овощное рагу Яйцо Хлеб ржаной Чай печенье	Ужин Запеканка творожно-морковная со сгущенным молоком Чай	Ужин Пирожки с яблоком Чай Банан
Понедельник 6	Вторник 7	Среда 8	Четверг 9	Пятница 10
Завтрак Каша геркулес молочная Какао с молоком Хлеб пшеничный, масло сливочное, сыр	Завтрак Каша ячневая молочная Кофе напиток с молоком Хлеб пшеничный, масло сливочное, сыр	Завтрак Каша гречневая молочная Какао с молоком Хлеб пшеничный, масло сливочное	Завтрак Каша пшеничка молочная Кофе напиток с молоком Хлеб пшеничный Масло сливочное	Завтрак Каша «Дружба-3» молочная Какао с молоком Хлеб пшеничный Масло сливочное
Завтрак II Сок	Завтрак II Сок	Завтрак II Яблоко	Завтрак II Сок	Завтрак II Йогурт
Обед Суп на м/б с яйцом Огурец св. кусочком Колбаски киришские с отварными рожками, соус Хлеб ржаной Компот из сух. фруктов	Обед Суп вермишелевый на кур./б Капуста тушеная с курой Хлеб ржаной Компот яблочный	Обед Суп с мясными фрикадельками Руба тушеная в сметане с овощами с картофельным пюре салат из св.овощей Хлеб ржаной Кисель	Обед Суп гороховый на м/б Рулет мясной с рисом, соус Помидор кусочком Хлеб ржаной Компот яблочный	Обед Борщ на м/б со сметаной Салат из св. капусты, АЗУ Хлеб ржаной Компот из сухих фруктов
Ужин Омлет с гренками Салат из помидор Хлеб ржаной, Чай, пряник, банан	Ужин Сырники творожные со сгущенным молоком Чай	Ужин Винегрет, яйцо Хлеб ржаной чай с лимоном	Ужин Салат картофельный с рыбой, огурец свежий Хлеб ржаной, Чай	Ужин Пирожки с повидлом Чай яблоко