

ПРИКАЗ

09 января 2023 г.

№ \_4

г. Сыктывкар

**Об организации питания детей и сотрудников**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с "Примерным 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1.5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих МАДОУ с 12-ти часовым режимом функционирования".

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения директора МАДОУ.

2. Возложить ответственность за организацию питания на Лойко О.А., шеф-повара (1к), Аветисян А.М., кладовщика (2к)

3. Утвердить график приема пищи:

- завтрак (по возрастной группе) 8.10 - 8.45
- второй завтрак (фрукты) 9.30-10.00, 10.35-11.00
- обед 11.30-13.00
- полдник 15.15-15.35
- ужин 17.00-17.45

4. Ответственным за питание Лойко О.А., шеф-повару (1 к) и Аветисян А.М., кладовщику (2к)

4.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню согласно технологических карт

4.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
- норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;
- 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 кладовщика, поваров детского питания, шеф-повара, принимающих продукты из кладовой и директора.

4.3. Представлять меню для утверждения директора накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам детского питания Ульяновой Т.Н., Осиповой К.Л., Кузивановой С.П., Пленкиной Ю.В., шеф-повару Лойко О.А., Ишханян Н.В., кладовщикам Зинченко Т.И., Аветисян А.М.:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность кладовщики учреждения Зинченко Т.И., Аветисян А.М.

5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МАДОУ и поставщика в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщики Зинченко Т.И., Аветисян А.М. – материально- ответственное лицо.

5.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным директором меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

**6.1.В** целях организации контроля за приготовлением пищи и режима питания детей в группах создать комиссию **в первом корпусе:**

- понедельник – Лифанова В.В., старший воспитатель
- вторник – зам. дир. по АХЧ Сивкова Е.Р., Шуктомова О.В., делопроизв
- среда - Устинова Е.В., учитель - логопед
- четверг – сотрудники пищеблока. Ответственная Лойко О.А., шеф-повар
- пятница – Оператор стиральных машин Аветисян К.С.

**Во втором корпусе:**

- понедельник – Моторина К.А., зам. дир. по АХЧ
- вторник – сотрудники пищеблока. Ответственная Аветисян А.М., кладовщик
- среда –Исаева Е.А., зам.директора по УМР
- четверг – Торопова С.Ф. старший воспитатель, Арутюнян А.Г., кастелянша
- пятница – Оператор стиральных машин Татоян Э.А.

6.2. Членам комиссии осуществлять проверку в указанные дни **ежедневно**.

6.3. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится около пищеблока;

7. Шеф-повару Лойко О.А. и поварам детского питания Осиповой К.Л., Ульяновой Т.Н., Кузивановой С.П., Пленкиной Ю.В строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

- 6.00 – мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска;
- 7.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;
- 9.00-10.00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы); сахар в 3 блюдо
- 10.00 – тесто для выпечки;
- 9.30 - 10.00 – масло во 2 блюдо;
- 12.00 -13.00 – продукты для полдника;
- 14.00-15.00 – продукты для ужина.

Поварам детского питания производить закладку продуктов согласно меню требования.

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

Бухгалтер Герлах О.И.

Кладовщик Зинченко Т.И.

Заместитель директора по АХЧ Сивкова Е.Р.

Кладовщик Аветисян А.М.

Заместитель директора по АХЧ Моторина К.А.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

7. Кладовщикам Зинченко Т.И., Аветисян А.М. ежемесячно проводить проверку остатков продуктов питания с бухгалтером Герлах О.И.

8. Создать бракеражную комиссию в составе:

Шеф-повар – Лойко О.А.

Воспитатель – Долгова С.И.

Кладовщик Аветисян А.М.

Воспитатель – Худоева Г.В.

Делопроизводитель Шуктомова О.В.

Зам.директора по УМР Исаева Е.А

9. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

- завтрак 8.00-8.25
- соки, фрукты (второй завтрак) 9.00-9.25
- обед 11.00-12.15
- полдник 15.00-15.20
- Ужин 17.00-17.25

10. По вопросам питания сотрудников в учреждении:

- назначить ответственными за ведение табеля питания сотрудников делопроизводителя Шуктомову О.В. (1к), Ширяеву Е.И (2к)

- предоставлять сотрудникам на обед включать в меню первое блюдо –суп, второе блюдо, третье блюдо (компот), хлеб ( по норме детей дошкольного возраста 3-7 лет).

- бухгалтерии начислять плату за питание согласно меню исходя из стоимости продуктов.

- оплату за питание удерживать с заработной платы работников.

11. 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 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

12. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатель, младший воспитатель:

**Корпус № 1**

Группа № 1 Каракчиева К.С., Ганова В.В., Мойсеенко А.В.

Группа № 2 Туркина Ю.А., Ширяева АА., Андреева Е.М.

Группа № 3 Усова В.В., Тушнолобова И.В., Ильина А.С.

Группа № 6 Долгова С.И., Рочева О.В., Павлович Ю.Е

Группа № 5 Левкович Ю.С., Туркова А.С, Мамедова Т.А.

Группа № 8 Сурмина А.Г., Полякова А.П., Григорун Е.А.

Группа № 7 Станкевич Н.М., Попова А.А., Истомина М.В.,

Группа № 9 Лодыгина Т.Г., Ляпина А.Н Корнилевская М.Н.

Группа № 10 Мамаева С.Е, Майбурова М.В., Черных А.Г.

Группа № 11 Волкова С.Д., Дониц А.Л., Турубанова Т.И.

Группа № 12 Редько Л.В., Ливсон В.А., Елохина А.С.

Группа № 13 Пономарева А., Муфазалова К.В., Карнаухова Е.И.

Группа № 14 Мартюшева Н.Д. Канева Ю.В. Адамович С.В.

**Корпус № 2**

Группа № 1 Нуруева Ю.Н., Руденко С.А. Попова Н.О.

Группа № 2 Артемьева В.А., Турьева Т.В., Бочкарева Л.В.

Группа № 3 Данилова В.Ф., Водолева Р.А., Красильникова М.А..

Группа № 4 Морева Е.А., Лодыгина М.И., Лушкова А.В.

Группа № 5 Лапина Т.Ю., Терентьева Л.В., Фролова Н.В.

Группа № 6 Худоева Г.В., Хенерина Н.В., Менская Е.В.

Группа № 7 Кутькина Н.А., Григорун Д.И.

Группа № 8 Стрекалова В.В., Седелкова А.В.

Группа № 9 Сазанович А.М., Канева Т.К., Бабаян С.Б.

Группа № 10 Савельева Л.О., Исакова М.И., Моторина Т.Н.

Группа № 11 Некрасова А.И., Хотемова Е.М., – Попова Л А

Группа № 12 Кузнецова Е.В., Мамонтова Л.А ., Сердитова А.П.

Столовая комната для персонала: Сивкова Е.Р., Моторина К.А., зам. директора. по АХЧ.

13. Ответственность за выполнение приказа возложить на шеф-повара Лойко О.А., Ишханян Н.В., кладовщика Аветисян А.М., Зинченко Т.И.

14. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Директор

Е.Г.Целищева

С Приказом ознакомлены все сотрудники учреждения:

Ливсон В.А.  
Зинченко Т.И.  
Шуктомова О.В.  
Карнаухова Е.И.  
Пономарева А.Л.  
Долгова С.И.,  
Сивкова Е.Р.  
Мамаева С.Е.  
Мамедова Т.А.  
Сурмина А.Г.  
Донич А.Л.  
Аветисян К.С.  
Фролова Н.В.  
Черных А.Г.  
Майбурова М.В.  
Туркова А.С.  
Полякова А.П.  
Волкова С.Д.  
Андреева Е.М.  
Устинова Е.В.  
Бабаян С.Б.,  
Пленкина Ю.В.  
Торопова С.Ф.  
Нуруева Ю.Н.  
Терентьева Л.В.  
Моторина Т.Н.  
Хенерина Н.В.  
Менская Е.В.  
Тушнолобова И.В.  
Сазанович А.М.  
Лодыгина М.И.  
Кропанева О.В.  
Кутькина Н.А.  
Канева Т.К..  
Стрекалова В.В.  
Ишханян Н.В.  
Турьева Т.В.  
Красильникова М.А..  
Руденко С.А.  
Бочкарева Л.В.  
Моторина Т.Н.  
Седелкова А.В.  
Сердитова А.П.

Лойко О.А.  
Ширяева А.А.  
Редько Л.В.,  
Бабаян С.Б.  
Лодыгина Т.Г.  
Левкович А.С.  
Усова В.В.  
Мойсеенко А.В.  
Рочева О.В.  
Ляпина А.Н.  
Ильина А.С.  
Герлах О.И.  
Канева Ю.В.  
Ульянова Т.Н.  
Осипова К.Л.  
Адамович С.В.  
Артемьева В.А.  
Лушкова А.А.  
Некрасова А.И.  
Кузнецова Е.В.,  
Исакова М.И.  
Кузиванова С.П.  
Моторина К.А.  
Мамонтова Л.А.

Мартюшева Н.Д,  
Корнилевская М.Н.  
Туркина Ю.А.  
Водолеева Р.А.  
Попова А.А.  
Павлович Ю.С.  
Морева Е.А.  
Данилова В.Ф.  
Исаева Е.А.  
Станкевич Н.М.  
Лапина Т.Ю.  
Муфазалова К.В.  
Сазанович А.М..  
Худоева Г.В.  
Попова Н.О.  
Попова Л.А.  
Савельева Л.О.  
Арутюнян А.Г.  
Хотемова Е.М.  
Муфазалова К.В.  
Аветисян А.М.