

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение Новобирилюсский детский сад «Колокольчик»

662120, с. Новобирилюссы, ул. Щетинкина, 5А

Тел. 8(39150)2-13-30

Приказ № 119/4

с. Новобирилюссы

от 31.08.2022г

О назначении ответственных  
за организацию питания в МКДОУ  
Новобирилюсский детский сад «Колокольчик»  
на 2022-2023 учебный год.

С целью улучшения качества питания, воспитанников МКДОУ Новобирилюсского детского сада «Колокольчик», на 2022-2023 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 утвержденному 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, салфетницы



(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  
Новобирюльским  
д/с «Колокольчик»



О.В.Рудый

Маршалаева И.А.	Сестр
Рожкина С.П.	Вед
Курьчкова М.М.	Курьч
Рашкина Ю.И.	Рашк
Горшундова Е.А.	
Бурашова И.И.	И.Бураш