

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Печёнкинская начальная школа»
(МКОУ «Печёнкинская начальная школа»)

Приказ

31.08.2020 г.

№ 103

Об организации питания
детей в МКОУ «Печёнкинская начальная школа»
на 2020/2021 уч.г.

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строго выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2020/2021 учебном году производственного контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10 дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 4 лет и от 5 до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы дошкольного образования, с 9 часовым пребыванием детей»
 - 1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения директора в соответствии с Методическими указаниями.
2. Возложить ответственность за организацию питания на директора **Бобину Марину Борисовну**.
3. Утвердить график приема пищи:
 - завтрак 8.30 – 8.55;
 - второй завтрак 10.00 – 10.10;
 - обед 11.30 – 12.30;
 - полдник 15.30 – 15.55;
4. Составлять меню требование накануне предшествующего дня, указанного в меню требования.
 - 4.1. При составлении меню требования учитывать следующее:
 - определять нормы на каждого ребёнка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню требования дописывать его в конце списка;
 - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

- указывать в конце меню требования количество приятных позиций, ставить подписи завхоза, повара, принимающих продукты из кладовой;
- 4.2. Представлять меню требование для утверждения директору накануне, предшествующего дня, указанного в меню требования;
- 4.3. Возврат и дополнение продуктов в меню требование оформлять не позднее 9.00 часов.
- 4.4. Обновить маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в рационе питания детей.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении повару, завхозу:
- 5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню требованию.
- 5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность завхоз учреждения Тымченко Елена Владимировна.
- 5.3. Обнаружение некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ (завхоз, воспитатель, повар) и поставщика, в лице экспедитора.
- 5.4. Получение продуктов в кладовую производит заведующий хозяйством Тымченко Елена Владимировна – материально ответственное лицо.
- 5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья завхоз Тымченко Е.В. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».
- 5.6. Выдачу продуктов завхозом из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным директором меню требованием не позднее 15:00 предшествующего дня, указанного в меню требования, под роспись (повар).
- 5.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным за закладку основных продуктов в котле производить записи о проведенном контроле в специальном журнале «Закладка продуктов на пищеблоке в котёл», которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на заведующего хозяйством Тымченко Елену Владимировну.
- 5.8. Поварам Ситдиковой Н.В., Тымченко Е.В., строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.
- 5.9. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.
- 5.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С на повара Ситдикову Н.В., Тымченко Е.В.

5.11. Возложить персональную ответственность на поваров Ситдикову Н.В., Тымченко Е.В., за искусственную С – витаминизацию в ДОУ, Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С для компота и 35 °С для киселя непосредственно перед реализацией.

6. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

- заведующий хозяйством Тымченко Е.В.
- воспитателя Кадигроб Ю.А.

6.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию (см. Приложение к приказу), необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

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

- воспитателя группы Кадигроб Ю.А.,
- воспитателя группы Михайловой И.С.
- мл. воспитателя группы – Завьялова М.В.

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

7.2. Заведующему хозяйством Тымченко Е.В. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.

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

| | |
|---------|---------------|
| Завтрак | 08:10 – 08:30 |
| Обед | 11:30 – 12:00 |
| Полдник | 14:55 – 15:00 |

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке)

- Инструкцию по организации детского питания в ДОУ
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

11. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

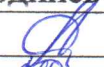




Директор:

Бобина



М.Б. Бобина

С приказом № 103 от 31.08.2020 г. «Об организации питания детей в МКОУ «Печёнкинская начальная школа» на 2020-2021 уч.г.» ознакомлены:

| № п/п | ФИО | Подпись |
|-------|----------------|---|
| 1 | Тымченко Е.В. |  |
| 2 | Ситдикова Н.В. |  |
| 3 | Михайлова И.С. |  |
| 4 | Кадигроб Ю.А. |  |
| 5 | Завьялова М.В. |  |