

Приказ

От «09» января 2021 г.

№ 2-од

об организации питания

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и работников в МАДОУ № 571, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2021 году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МАДОУ № 571 в соответствии с «Примерным 20-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7-ми лет, посещающих МАДОУ № 571 с 10,5 часовым режимом функционирования», утвержденного руководителем МАДОУ № 571.
2. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения руководителя МАДОУ № 571
3. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2021 год.
4. Возложить ответственность за организацию питания детей на завхоза Сушенцову И.А.,
5. Ответственному за питание – Сушенцовой И.А.
 - Составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - Определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - При отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - Возврат или добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов;
 - Сушенцова И.А. вкладывает в меню технологические карты по приготовлению блюд.
6. Работникам пищеблока, отвечающим за организацию питания:
 - Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
 - За своевременность доставки продуктов, точность веса, качество и ассортимент получаемых от поставщиков несет ответственность кладовщик;
 - Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается комиссией МАДОУ № 571 и поставщика;
 - Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим МАДОУ № 571 меню не позднее 17 часов предшествующего дня, не указанного в меню.
7. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии бракеражной комиссии.
8. Поварам – Каевой В.В и Гурьевой В.П.. необходимо:

- При приготовлении блюд строго соблюдать технологию приготовления блюд;
 - Производить закладку продуктов в котел в присутствии членов бракеражной комиссии;
 - Выдать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
9. На пищеблоке необходимо иметь:
- Инструкцию по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарных правил;
 - Картотеку технологических карт по приготовлению блюд;
 - Медицинскую аптечку;
 - График выдачи готовых блюд, контрольное блюдо;
 - Суточную пробу за 2-ое суток;
 - Вымеренную посуду с указанием объема блюд;
 - Исправное технологическое оборудование;
 - Контрольные весы.
10. Ответственность за питание в каждой возрастной группе несут воспитатели и младшие воспитатели. Воспитатели и младшие воспитатели организуют питание детей, соблюдают сервировку стола, прививают культуру питания детей, докармливают детей по их согласию. Строго соблюдают норму выдачи готового блюда.
11. Младшие воспитатели несут ответственность за санитарные правила мытья посуды, выносят пищевые отходы после каждого кормления.
12. Воспитатели рассаживают детей строго на закрепленные места за столами.
13. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ № 571



А.Г.Грудцына

Приказ

От «_09_» января 2021 г.

№ 4-од

об ответственности поваров за качество приготовления пищи и ее калорийность

В целях контроля за качеством приготовления и калорийности пищи, выполнения натуральных норм. Получения детьми соответствующих возрасту норм продуктов питания, санитарного состояния пищеблока и выполнения режима получения продуктов питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

Повару – Каевой В.В, Гурьевой В.П.. строго выполнять нормы закладки всех видов продуктов питания в котел, в утреннее и дневное время. Строго выполнять требования обработки и разделки продуктов. Обработку продуктов производить качественно и в срок. Соблюдать сроки реализации продуктов. Санитарное состояние пищеблока содержать в идеальном порядке, соблюдать график уборки и его качество. Строго соблюдать режим выдачи готовой пищи с пищеблока. Выдачу производить в соответствующую посуду.

Контроль за выполнением выше перечисленных мероприятий возложить на завхоза Сушенцову И.А

Заведующий МАДОУ № 571



А.Г.Грудцына

С приказом ознакомлены:

*Каева
Гурьева*

Приказ

От «_09_» января 2021 г.

№ 5-од

***об усилении контроля за качеством и безопасностью молочной продукции,
поступающей в МАДОУ №571***

С целью предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, связанных с потреблением молочной продукции, в соответствии с Предписанием Главного государственного санитарного врача по г. Екатеринбургу от 27.10.2004г. № 101-138 «Об усилении контроля за качеством и безопасностью молочной продукции, поступающей в детские и подростковые учреждения». На основании приказа Управления образования № 542 от 10.11.2004г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать входной контроль поступающей молочной продукции в МАДОУ № 571 с проведением термометрии в соответствии с системой ХАССП. Результаты контроля регистрировать в журнале бракеража продукции, поступающей на пищеблок. С указанием наименования продукта, изготовителя, даты и времени поступления, результатов измерений температуры молочной продукции, конечного срока реализации, вида транспорта (охлаждаемый, изометрический). Ответственный – Завхоз Сушенцова И.А. В отсутствие Сушенцовой И.А. контроль возложить на повара – Каеву В.В, Гурьеву В.П
2. Не допускать к приемке на пищеблок молочных продуктов, если при входном контроле выявлены нарушения в процессе хранения и транспортировки, ответственный – Сушенцова И.А. В отсутствие Сушенцовой И.А. контроль возложить на повара – Каеву В.В, Гурьеву В.П
3. Хранение молочных продуктов промышленного выпуска осуществлять в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Ответственный – Сушенцова И.А.
4. В обязательном порядке проводить термическую обработку молока, сметаны, творога. Ответственные – Сушенцова И.А., Каеву В.В, Гурьеву В.П Усилить контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований на пищеблоке.
5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ № 571



А.Г.Грудцына

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 571
620137, г. Екатеринбург, пер. Парковый, 41а, e-mail: madou571@yandex.ru
ИНН/КПП 6670319805/667001001

Приказ

От «_09_» января 2021 г.

№ 3-од

о назначении ответственного лица за снятие и хранение суточных проб

В целях обеспечения контроля за приготовлением пищи для детей, обеспечения снятия и хранения суточных проб

ПРИКАЗЫВАЮ:

Назначить ответственным за снятие и хранение суточных проб повара Каеву В.В и Гурьеву В.П

Пробы хранить 48 часов в холодильнике в специальной таре.

Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ № 571



А.Г.Грудцына

С приказом ознакомлены:

*Каева
Гурьева*

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 571
620137, г. Екатеринбург, пер. Парковый, 41а, e-mail: madou571@yandex.ru
ИНН/КПП 6670319805/667001001

Приказ

От « 09 » января 2021 г.

№ 6-од

о создании бракеражной комиссии

В целях усиления контроля за организацией питания в МАДОУ № 571

ПРИКАЗЫВАЮ:

Создать бракеражную комиссию, в составе:

Шешукова Е.С.- ст.воспитатель
Алексеева Л.В. – председатель проф. Комитета
Сушенцова И.А-кладовщик
Мякишева И.Г - делопроизводитель

Бракеражной комиссии разработать план проведения контроля за организацией питания в МАДОУ № 571 на 2021 год.

Бракеражной комиссии вменить в обязанности:

Проведение контроля за закладкой продуктов питания на пищеблоке в соответствии с меню-требованием;

Проведение контроля за выдачей готовой продукции в соответствии с меню-требованием и физиологическими нормами питания;

Проведение контроля за организацией питания в группах;

Результаты проверок фиксировать в журнале учета проведенного контроля за организацией питания в МАДОУ № 571

Кладовщику Сушенцовой И.А

Ежедневно проводить контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;

Ежедневно проводить органолептическую оценку приготовления пищи с заполнением журнала бракеража готовой продукции;

Разработать памятку для членов бракеражной комиссии по проведению контроля за организацией питания в МАДОУ №571;

Завести журнал учета проведенного контроля за организацией питания в МАДОУ № 571.

Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ № 571

А.Г.Грудцына

С приказом ознакомлены:

Шешукова – ст.воспитатель

Алексеева Л.В. – председатель проф. Комитета

Сушенцова И.А-кладовщик

Мякишева И.Г.-делопроизводитель

