

Администрация муниципального образования городского округа «Воркута»  
"Воркута" кар кытшлӧн муниципальной юкӧнса администрации  
**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Прогимназия №1»  
г.Воркуты**  
1 №-а прогимназия» муниципальной асьюралана велӧдан учреждение Воркута к.

## **П Р И К А З**

г. Воркута

**23.05.2024 г.**

**№ 169/01-17**

### **Об организации питания детей и сотрудников МАОУ «Прогимназия № 1» г. Воркуты в летний период**

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

#### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

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

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю над организацией питания детей на летний период (приложение №1).

2. Возложить ответственность за организацию питания на шеф-повара Карпенко О.С.

3. Ответственному за питание:

3.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка.

3.3. Представлять меню для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:

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

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность кладовщик Томашевская Л.М.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МАОУ «Прогимназия № 1» и поставщика.

4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля над приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры или членов комиссии по питанию.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке.

6. Повару Уталиевой А.К. необходимо:
- 6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
  - 6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
  - 6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.
  - 6.4. Работникам пищеблока Хисамеевой Р.Н., Ширковой С.С. необходимо раздеваться в специально отведённом месте.
7. На 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 выдачи готовых блюд;
  - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
  - суточную пробу за 2 суток;
  - вымеренную посуду с указанием объёма блюд.
8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели.
- 8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.
9. Делопроизводителю ознакомить с данным приказом всех заинтересованных лиц.
10. Контроль над исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

О.Б.Манзюк

С приказом ознакомлены:

Томашевская Л.М.  
Гузяковская Н.Г.  
Власова С.А.  
Борилко Я.А.  
Бурихина В.А.  
Щёголева О.В.  
Крент Е.А.  
Осипенко Т.А.  
Бобурова Е.А.  
Иваник О.В.  
Мотылькова М.А.  
Дьяконова О.А.  
Отто Н.М.  
Соколова И.В.  
Мирзоева М.Ф.  
Гаджиева Г.И.  
Легута Н.М.  
Мамедханова К.А.  
Исаева Т.А.  
Асадова Б.Г.  
Мурзабаева Ч.А

Кармайкина Н.А.  
Шурко Я.Н.  
Рачок Н.И.  
Марчук Т.Г.  
Латюк О.А.  
Мицик Р.Р.  
Карпенко О.С.  
Уталиева А.К.  
Хисамеева Р.Н.  
Ширкова С.С.

Приложение № 1  
к приказу и.о. директора  
МАОУ «Прогимназия № 1»  
от «23»05 2024 г. № \_\_\_\_/01-17

<b>№</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Дата</b>	<b>Ответственные</b>
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Кладовщик Томашевская Л.М.
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Кладовщик Томашевская Л.М.
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Шеф – повар Карпенко О.С.
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Шеф – повар Карпенко О.С.
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Шеф – повар Карпенко О.С.
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Шеф – повар Карпенко О.С.
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Медицинская сестра
8.	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания.	Ежедневно	Медицинская сестра
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Кладовщик Томашевская Л.М.
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Медицинская сестра
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Кладовщик Томашевская Л.М.
12.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	комиссия по питанию
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	комиссия по питанию
14.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Шеф – повар Карпенко О.С.
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	комиссия по питанию
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Кладовщик Томашевская Л.М.