

ПРИКАЗ

01.09.2023

№ 22

пгт Нагорск

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОУ

В целях организации сбалансированного и рационального питания в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с двухнедельным меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель Загоскина О.Е. медсестра

Усатова И.Ю. заведующий хозяйством

Мальгина Е.В –представитель ППО.

2.1 возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания с соответствующей записью в журналах

3. Возложить ответственность на медсестру за:

3.1. разработку двухнедельного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с заведующей. Изменения в меню разрешается вносить только заведующей МКДОУ.

3.2. ежедневно размещать в уголке для родителей следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

3.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню, при составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования блюда в бланке меню, дописывать его в конце списка;
- представлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- возврат и добор продуктов осуществлять не позднее 9.00;

- обнаруженные некачественные продукты или их неадекватность оформляется актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщика в лице экспедитора или водителя.

3.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

3.5. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

3.6. дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.7. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

3.8. снятие пробы и записи в журнале бракеража готовой пищевой продукции, оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

3.9. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и хранение в течение 48 часов (не считая субботы, воскресенья, праздничных дней) в специальном холодильнике в специально отведенной таре при температуре $+2 + 6^{\circ}\text{C}$.

3.10. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

3.11. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

4. Возложить ответственность на завхоза за:

4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;

4.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации; , своевременность доставки, качество, количество и ассортимент продуктов.

4.3. Выдачу продуктов из кладовой не позднее 15.00 предыдущего дня, указанного в меню. Выдача мяса, рыбы, сливочного масла и пр. производится утром согласно списочному количеству воспитанников.

4.4. работу с поставщиками продуктов

4.5. ежемесячную сверку продуктов питания с бухгалтерией РУО

5. Возложить ответственность на поваров Селиванову Г.В. и Рычкову С.С. за:

5.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

5.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, строгое соблюдение технологии приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по строго отведенному графику, производить закладку продуктов в присутствии комиссии.

5.3. совместное с завхозом и медсестрой составление разнообразного меню;

5.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

5.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

5.6. Проверку (в начале рабочего дня) исправности оборудования, мебели, замков и иных запорных устройств, оконных стекол, кранов, раковин, электроприборов (выключателей, розеток, лампочек и т. п.) и отопительных приборов.

5.7. Соблюдение правил техники безопасности и противопожарной безопасности.

Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания, разрешается работать только по утвержденному меню.

6. Возложить ответственность на Селиванову Г.В., Рычкову С. Ю. за
- 6.1. санитарное состояние пищеблока: качество уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат), активности применяемых дезинфицирующих растворов. Содержание в чистоте ванны для мытья бачков, стеллажей для сушки бачков, поддонов, противней, разделочных досок и иного кухонного инвентаря,
- 6.2. качественную подготовку сырых продуктов питания (моет овощи, фрукты и т. п.) для дальнейшей кулинарной обработки.
- 6.3. Сбор и утилизацию производственных отходов.
- 6.4. Очистку мусоросборников, промывку их дезинфицирующим раствором, сбор мусора и доставка его в установленное место.
- 6.5. Чистку и дезинфекцию моек, раковин и другого санитарно-технического оборудования.
- 6.6. Уборку закрепленных за ним помещений пищеблока (удаляет пыль, моет полы, стены, оконные рамы и стекла, шкафы, стеллажи).
- 6.7. Соблюдение правил техники безопасности и противопожарной безопасности.
- 6.8. Проверку (в конце рабочего дня) исправности оборудования, мебели, замков и иных запорных устройств, оконных стекол, кранов, раковин, электроприборов (выключателей, розеток, лампочек и т. п.) и отопительных приборов.

7. Возложить ответственность на воспитателей Докучаеву Е.В., Кибардину Е.А., Абатурову А.С., Чеглакову М.В., Малыгину С.В., Неустроеву Н.Г. за:

- 7.1. обеспечение своевременного приема пищи детьми;
- 7.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 7.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 7.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.


8. Утвердить график приема пищи: (по возрастным группам): • завтрак – 8.30 – 9.00 • обед – 11.30 – 12.30 • полдник – 15.10 – 15.30. Запрещается выдавать пищу с пищеблока раньше установленного времени.

9. Утвердить график закладки продуктов

Время закладки	Содержание закладки
8.00-8.30	Мясо в первое блюдо, масло в кашу, сахар для завтрака
9.00	Продукты для запуска, тесто для выпечки
10.00-11.00	Продукты в первое блюдо, овощи, крупы
11.30	Масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо
14.00	Продукты для полдника

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

10. Контроль выполнения данного приказа оставлено за собой.

Заведующий МКДОУ детский сад № 4  Т.Н. Евстратова

С приказом ознакомлены:

Лист ознакомления с приказом № 22 от 01.09.2023г.

Дыкова С.Е. ОУ
Сембакова Г.В. Сис
Замкова И.Ю. Зам
Мамкина Е.В. Мам
Завалина А.С. Зав
Абатурова А.С. АУ
Буржикова А.Ю. ОУ
Красных И.И. Кр
Кидаргина С.А. Кид
Собалева И.Т. Сис
Сосновкина Е.Ф. Сис
Писарева Н.Т. Пис
Донцова Е.В. Дон