

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Петрозаводского городского округа
«Детский сад комбинированного вида № 113 «Онеженка»
(МДОУ «Детский сад № 113»)

ПРИКАЗ

№ 6 /Г от 14.01.2025 г

«Об организации питания в учреждении на 2025 календарный год»

Руководствуясь Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню- требованиями и технологическим картами, выполнением норм и калорийности, а также осуществлением контроля,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственным лицом за организацию питания, контроля и проведение мониторинга по организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении в новом 2025 календарном году назначить калькулятора – Алешину Елену Викторовну.

2. Калькулятору Алешиной Е.В., усилить контроль за соблюдением в учреждении требований действующего законодательства, а именно:

- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 №2 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

3. Калькулятору Алешиной Е.В. строго исполнять свои обязанности:

3.1. При выполнении рациона здорового питания и меню при организации питания детей в учреждении строго контролировать следующие требования:

- Два раза в год регулировать примерное перспективное 10-ти дневное меню для каждой возрастной группы детей, для утверждения заведующим учреждения.

- Питание детей осуществлять в соответствии с утвержденным меню, включающего горячее питание; и индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований (при наличии таких воспитанников).

- Контролировать и предусматривать в меню распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

- Питание детей осуществлять посредством реализации основного (организованного) меню, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при наличии таких воспитанников), с учетом требований.

- Контролировать допущенную замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности. Допускается корректировать меню с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

- Контролировать в меню, для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах и использовать специализированную пищевую продукцию промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Замену витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов строго не допускать, в целях профилактики йододефицитных состояний у детей использовать соль поваренную пищевую йодированную при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.2. Ежедневно представлять меню основного (организованного) питания для утверждения заведующим до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.3. Ежедневно в 07.30 утра размещать в доступных для родителей и детей местах (в групповых ячейках, информационном стенде пищеблока и в приемных помещениях групп) 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 (ежеквартально) по организации здорового питания детей.

3.4. Контролировать отбор суточных проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществлять назначенным ответственным работником пищеблока (по приказу учреждения) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся)

- отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Контролировать, что холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 грамм.

Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

3.5. Контролировать хранение суточных проб не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C. 3.6. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовывать лечебное и диетическое питание (при наличии таких воспитанников), в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Выдачу детям рационов питания (при наличии таких воспитанников), осуществлять в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц (назначенных приказом учреждения).

3.7. Контролировать:

- организованный питьевой режим с использованием кипяченой воды, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды и требованиям санитарных правил;
- график выдачи кипячёной воды с пищеблока
- выполнение поварами, воспитателями и младшими воспитателями Инструкции по организации питьевого режима, утвержденного приказом от 01.08.2024 г № 120/Г

4. Кладовщикам Сухаревой Л.А., Присада А.В. при исполнении своих обязанностей строго:

4.1. Обеспечивать контроль за качеством поступающего в учреждение продовольствия, условия и сроки его хранения, особенно скоропортящихся (контроль органолептических показателей: внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус). Осуществлять контроль за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания и производственное сырье: не допускать прихода продуктов без сертификатов качества; осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании детей дошкольного возраста в соответствии с «Ассортиментом пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста», с заявкой и товарной накладной;

4.2. Организовывать правильное хранение продовольствия, обеспечивать своевременное расходование по установленным нормам и прямому назначению. Выдавать продукты поварам не позднее 15.00 часов и контролировать их распределение согласно раскладке продуктов. Обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических требований при доставке продуктов со склада на пищеблок, их хранении.

5. Шеф-поварам Ефимовой Е.С., Борисовой Н.А., поварам Куприяновой В.А., Пархомчук Ю.В. при исполнении своих обязанностей строго:

5.1. Выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке.

5.2. Соблюдать технологию приготовления блюд (выполнять гигиенические требования в технологических процессах), уделять должное внимание безопасности приготовленной пищи (соблюдать температурный режим в толще продукта). Обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах технологического процесса приготовления пищи.

5.3. Производить закладку основных продуктов в котел по графику, в присутствии ответственных лиц, в соответствии с приказом руководителя.

5.4. Осуществлять ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции, в установленном порядке, в стерильной стеклянной посуде с крышкой и её хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре от +2 до +6 о С.

5.5. Постоянно контролировать содержание в чистоте инвентаря и оборудования пищеблока, бережно к ним относиться, соблюдать правила эксплуатации технологического и холодильного оборудования.

5.6. Своевременно информировать заместителя по АХР Орлову Л.Ю. и заведующего хозяйством Ржановского А.В. о неисправности оборудования на пищеблоке.

6. Подсобным рабочим кухни Бодряковой А.А., Щербаковой Н.Ф., Панниевой Е.Г. при исполнении своих обязанностей строго:

обеспечивать чистоту и порядок во всех помещениях пищеблока, своевременное удаление из помещений пищеблока отходов.

Принимать меры к обеспечению пищеблока необходимым уборочным инвентарем.

Организовывать мытье столово-кухонной посуды, инвентаря и оборудования с соблюдением санитарных требований.

Соблюдать чистоту на рабочем месте и правила личной гигиены.

7. Заместителю заведующего по АХР Орловой Л.Ю. и заведующему по хозяйству Ржановскому А.В. при исполнении своих обязанностей:

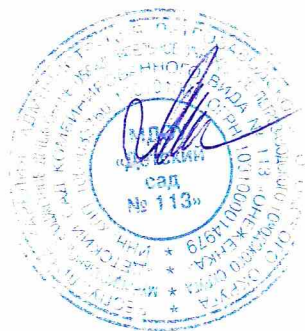
7.1. Иметь журнал для регистрации состояния оборудования на пищеблоке и регистрации заявок по устранению неисправностей.

7.2. Контролировать приготовление и использование моющих и дезинфицирующих растворов для пищеблока и групп.

8. Все сотрудники пищеблока несут солидарную ответственность за исполнения данного приказа и ответственность за жизнь и здоровье воспитанников.

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



М.А. Тетеревлева