

Приказ

От 30.08.2024г.

№ 191 - о/д

Об организации питания воспитанников МДОУ в 2023-2024 учебном году
--

Руководствуясь «Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях обеспечения детей сбалансированным и рациональным питанием для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, для осуществления контроля по организации питания в МДОУ в 2023-2024 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01.09.2023 г. горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) воспитанников учреждения ул. Жуковского, 18 в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».

2. Утвердить:

2.1. Примерное 10-дневное меню (приложение № 1);

2.2. график выдачи пищи с пищеблока в группы (приложение № 2);

2.3. план мероприятий по контролю за организацией питания (приложение № 3).

2.4. состав бракеражной комиссии;

2.5. план работы бракеражной комиссии на 2023-2024 гг.

3. Всем работникам МДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

4. Соблюдать выполнение натуральных норм продуктов питания в соответствии с рекомендованными требованиями для групп дошкольного возраста, функционирующих в режиме работы 10,5 часов.

5. Осуществлять питание на группах дошкольного возраста в соответствии с режимом дня.

6. Категорически запрещается выносить сырую и готовую продукцию.

7. Возложить ответственность за организацию питания детей в дошкольном учреждении на Виноградову Елену Анатольевну, калькулятора.

8. калькулятору Виноградовой Е.А. при составлении меню-требования учитывать:

а). нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;

б). в меню ставить подписи калькулятора, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада;

в). представлять меню для утверждения заведующим до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню;

г). ежедневно в 07.30 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока;

д). вести ежедневное заполнение ведомости контроля за организацией питания в соответствии с приложением № 13 СанПиН 2.3\2.4.3590-20;

у). ежедневно вести табель учета посещаемости детей с предоставлением его в электронном виде в централизованную бухгалтерию; ежемесячно предоставлять отчет по контингенту воспитанников.

10. Ильяшенко Татьяне Сергеевне, шеф-повару:

10.1. контролировать качество сырья, поступающего на пищеблок;

10.2. нести ответственность за содержание пищеблока, оборудования, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;

10.3. нести ответственность за соблюдение норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;

10.4. осуществлять ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°.

10.5. принимать по весу продукты от кладовщика с учетом суточного довольствия и отходов, обеспечивать правильность их хранения и расходования;

10.6. развешивать продукты, полученные из кладовой на каждое блюдо и меню отдельно;

10.7. осуществлять выдачу питания на группы, в соответствии с установленным графиком;

10.8. осуществлять закладку продуктов в соответствии с нормой на одного ребенка;

10.9. обеспечивать технологию приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;

10.10. обеспечивать своевременное проведение санитарной уборки пищеблока в соответствии с графиком.

11. Назначить Буняеву Наталью Владимировну кладовщика, ответственными за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания

12. кладовщику Буняевой Наталье Владимировне:

12.1. проводить расчет калорийности пищевого рациона по накопительной ведомости, производить бракераж сырых продуктов;

12.2. вести учет и анализировать выполнение натуральных норм за каждые 10 дней;

12.3. осуществлять систематический контроль за графиком выдачи готовых блюд;

12.4. следить за наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;

12.5. производить бракераж готовой продукции, совместно с членами бракеражной комиссии;

12.6. составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;

12.7. нести полную материальную ответственность за продукты питания, хранящиеся в кладовой;

12.8. осуществлять заказ продуктов в соответствии с набором, обеспечивающим 10-дневное меню;

12.9. осуществлять контроль за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);

12.10. следить за правильностью хранения и соблюдения сроков реализации продуктов;

12.11. принимать продукты от поставщиков по весу с полным пакетом документов;

12.12. выдавать продукты работникам пищеблока по весу, указанному в меню-раскладке под подпись;

12.13. следить за санитарным состоянием кладовой, технологического оборудования и тары;

12.14. вести документацию по учету продуктов по утвержденной форме;

12.15. осуществлять взаимодействие с поставщиками, не допускать приема некачественной продукции;

12.16. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии;

12.17. проводить работу по подготовке и направлению на регистрацию договоров на закупку продуктов питания в соответствии с объемами продуктов питания на организацию.

13. Бересневой Светлане Александровне, старшему воспитателю:

а) своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством, созданием условий и организацией питания в группах;

б) включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;

в) организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

14. Даниловой Ирине Павловне, заведующему хозяйством:

а) своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников по предварительной заявке шеф-повара и поваров;

б) систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;

в) осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо-и-тепло снабжения);

г) организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

15. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим; в соответствии с возрастными и индивидуальными особенностями детей, на воспитателей и младших воспитателей всех возрастных групп:

16.1. Воспитателям всех возрастных групп:

а) вести ежедневный учет в групповом табеле посещаемости присутствующих детей, нести ответственность за соответствие поданных сведений о фактическом присутствии детей, сообщать причину отсутствия детей для точного установления уважительности отсутствия ребенка;

б) строго соблюдать соответствие объема порций для каждого ребенка согласно нормам;

в) не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;

г) при приеме пищи использовать отдельную посуду;

д) соблюдать питьевой режим в группах;

е) соблюдать в режиме дня время, отведенное на подготовку и прием пищи;

ж) работать над формированием культурно-гигиенических навыков во время подготовки и приема пищи;

з) выполнять инструкции по охране жизни и здоровья детей;

и) информировать о питании родителей детей, ежедневно размещая в уголке Меню;

л) не допускать присутствие детей на пищеблоке;

16.2. Младшим воспитателям всех возрастных групп:

а) строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;

б) соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей); организовывать сервировку стола;

в) приносить с пищеблока готовую пищу в вымеренной и маркированной посуде в соответствии с количеством детей;

г) соблюдать санитарно-эпидемиологические нормы, инструкции по охране жизни и здоровья детей при организации питания на группах;

- д) проводить санитарную обработку столов и посуды;
- е) раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
- ж) соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- з) своевременно раздавать детям второе блюдо;
- и) соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- к) использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний.

17. ВСЕМ работникам, организующим питание детей СТРОГО ЗАПРЕЩЕНО:

17.1. Раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания на пищеблоке

17.2. Курение в рабочее время.

18. Курение организуется в строго определенные технологические перерывы, не включающие часы рабочего времени, в соответствии с установленными правилами внутреннего трудового распорядка и полной сменой одежды.

19. Работникам пищеблока УСТАНОВЛЕНО:

а) работать СТРОГО в соответствии с меню;

б) переодеваться в специально отведенном месте.

20. На пищеблоке необходимо иметь:

20.1. инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима.

20.2. должностные инструкции.

20.3. картотеку технологических карт приготовления блюд.

20.4. журнал здоровья работников пищеблока.

20.5. медицинскую аптечку.

20.6. графики закладки основных продуктов.

20.7. графики выдачи готовых блюд на группы.

20.8. объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда.

20.9. суточную пробу (за 2 суток).

20.10. вымеренную посуду с указанием объема блюд.

20.11. журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

20.12. журнал бракеража готовой продукции.

20.13. журнал пищевой продукции – входной контроль.

21. В целях организации контроля за качеством приготовления питания для воспитанников, закладки основных продуктов в котел, определение органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы:

22. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии: Г.В. Чажалова, заведующий

Члены комиссии:

С.А. Береснева, старший воспитатель;

И.П. Данилова, заведующий хозяйством;

М.Н. Аверкиева, представитель родительского комитета.

23. Итоги проведенного контроля производить в Журнале бракеражного контроля, который храниться в пищеблоке. О всех нарушениях незамедлительно ставить в известность заведующего.

24. В целях обеспечения контроля за приготовлением пищи для детей, обеспечение снятия и хранения суточных проб:

а) ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на шеф-повара Ильяшенко Т.С.

б) в отсутствие шеф-повара Ильяшенко Т.С. снятие и хранение суточных проб возложить на поваров Жданову О.С.

в) пробы хранить в холодильнике в соответствии с инструкцией о снятии и хранении суточной пробы.

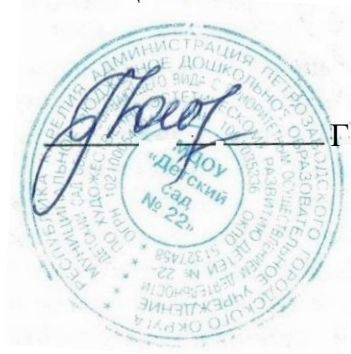
25. Общий контроль за организацией питания (контроль за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд; контроль качества приготовленной пищи) оставляю за собой.

26. На время отпуска заведующего Чанжаловой Г.В. общий контроль возложить на старшего воспитателя Бересневу С.А.

27. Ответственность за исполнение приказа возлагаю на калькулятора Виноградову Е.А.

28. Делопроизводителю Ивановой Е.Н. приказ довести под личную роспись всех работников МДОУ, копию приказа хранить на пищеблоке.

Заведующий МДОУ «Детский сад № 22»
М.П.



Г.В. Чанжалова