

*Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
"Детский сад комбинированного вида № 5 "Золотая рыбка" г.Щёлкино"
Ленинского района Республики Крым*

10 января 2022г.

ПРИКАЗ

№ 6-о

г.Щёлкино

Об организации питания в МБДОУ

Во исполнение Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 № 60833), Положения об организации питания детей в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида № 5 "Золотая рыбка" г.Щёлкино» Ленинского района Республики Крым

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за организацию питания детей в детском саду на медсестру Безручко Анну Сергеевну :
 - 1.1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с утвержденным примерным циклическим десятидневным меню.
 - 1.2. Изменения в меню разрешается вносить только по согласованию с заведующим детского сада.
 - 1.3. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню, при составлении меню-требования учитывать:
 - нормы продуктов на каждого ребенка, рассчитывая норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования, дописывать его в конце списка;
 - подписывать меню-требование, ставить подписи повару, принимающему продукты, кладовщику, выдающему продукты.
 - 1.4. Представлять меню-требование для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 1.5. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.30 часов.
 - 1.6. Контролировать качество получаемых от поставщика продуктов с ведением журнала установленной формы (журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, с отметкой в соответствующей графе).
 - 1.7. Ежемесячно анализировать качественный состав питания детей с подсчетом энергетической ценности рациона питания, содержания и соотношения основных пищевых веществ, минералов.
 - 1.8. Ежедневно вести журнал бракеража готовой кулинарной продукции с соответствующей записью в журнале установленной формы и подписями членов бракеражной комиссии в составе: заведующего- Матвеевой Т.А, медсестры Безручко А.С., повара- Плютиной Н.М., Шейнман О.А., кладовщика –Топаловой Н.Г..

2. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в детском саду – поварам, кладовщику:

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию;
- за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов несут ответственность кладовщик детского сада и представитель поставщика;
- обнаруженные некачественные продукты, их недопоставка или недостача оформляются актом на основании служебной записки кладовщика;
- получение продуктов в кладовую, их хранение в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием в соответствии с графиком выдачи продуктов со склада;

3. Поварам Плютиной Н.М. Демковой Л.Г., Рычковой Л.Н. Шейнман О.А. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику:

- 7.00 – мясо, куры в первое блюдо; продукты для запуска;
- 8.00 – масло в кашу, сахар для завтрака;
- 8.50- приготовление фарша и контроль выхода массы фарша диетсестрой;
- 9.00 – мясо на второе блюдо;
- 10.00 –11.00 – продукты в первое и второе блюдо (овощи, крупы);
- 11.00 – нарезка овощей на салат;
- 11.30 – масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;
- 11.40 – заправка салата;
- 13.00 – продукты для полдника

4. Утвердить график отпуска готовых блюд.

5. Утвердить график получения и замены кипяченой воды:

- 08.00
- 12.00
- 15.00
- 17.00

6. Утвердить режим работы поваров

с 06.00 до 14.00 - 1 смена,

с 11.00 до 18.00 – 2 смена

7. Утвердить режим мытья посуды

Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции- мытье щетками водой с температурой не ниже 40°С с добавлением моющих средств: во второй секции – ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35м от пола. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40° С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65° С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах подвешенном виде. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу: мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Рабочие столы на пищеблоке после каждого приема моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.) в конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в

специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

8. Кладовщику- Топаловой Н.Г.. (или лицу его заменяющего) ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером Управления образованием Ленинского района.

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- технологические карты на каждое блюдо по форме с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов;
- график отпуска готовых блюд;
- суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – не менее 100 г.; порционные вторые блюда, (в объеме одной порции)
- посуду с пробами, плотно закрывающимися крышками, маркированную, с указанием наименования приемы пищи и датой отбора
- медицинскую аптечку.

11. Работники пищеблока обязаны раздеваться и хранить личные вещи в раздевалке.

12. Ответственность за организацию питания детей в группах несут воспитатели и помощники воспитателя каждой группы.

13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой. Ответственность на выполнение данного приказа возлагаю на медсестру Безручко А.С., кладовщика-Топалову Н.Г.

Заведующий:



Т.А. Матвеева

С приказом ознакомлены:

А.С.Безручко

Н.Г.Топалова

Л.А.Дручинина

Н.М.Плютина

Л.Г.Демкова

Л.Н.Рычкова

О.А.Шейнман