

ПРИКАЗ

1 июня 2022г.

№ 48-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 Кориняк Надежду Владимировну :
 - 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 Кориняк Н.В. поваров- Плютиной Н.М., Шейнман О.А., кладовщика –Шулатовой Н.Н..
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., 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

- 10.00

- 12.00

- 14.00

- 16.00

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°C с добавлением моющих средств: во второй секции – ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C 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- Шулатовой Н.Н. (или лицу его заменяющего) ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.
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 Кориняк Н.В., кладовщика- Шулатову Н.Н.

Заведующий:




Т.А. Матвеева

С приказом ознакомлены:

Кориняк Н.В. 

Шулатова Н.Н. 

Плютина Н.М. 

Рычкова Л.Н. 

Шейнман О.А. 