

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

15 января 2025г.

ПРИКАЗ

14 - од

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 заместителя по АХР Дручинину Людмилу Анатольевну :
 - 1.1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с утвержденным примерным цикличным 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, заместителя УВР – Писаревской И.Н., медсестер- Безручко А.С., Кориняк Н. В.(с согласия), поваров- Плотиной Н.М., Шейнман О.А., Демковой Л.Г., Малаховой В.З. кладовщиков – Топаловой Н.Г., 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. Демковой Л.Г., Рычковой Л.Н. Шейнман О.А., Новодон Ю.О., Малаховой В.З. 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°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°C) 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. Кладовщикам - Топаловой Н.Г., Шулатовой Н.Н. (или лицу его заменяющего) ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером Гончар Л.Х.

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 заместителя по УВР Писаревскую И.Н., заместителя по АХР Дручинину Л.А.

Заведующий:



Т.А. Матвеева

С приказом ознакомлены:

А.С.Безручко

Н.В.Кориняк

Н.Г.Топалова

Н.Н.Шулатова

Л.А.Дручинина

И.Н.Писаревская

Н.М.Плютина

Л.Г.Демкова

Л.Н.Рычкова

О.А.Шейнман

В.З.Малахова

Ю.О.Новодон

