



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД «РОМАШКА» С.ВОЙКОВО»
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ПРИКАЗ

08.09.2022

№ 99-ОД

Об организации питания

в МБДОУ с.Войково

Во исполнение Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (зарегистрировано в Минюсте России 29.05.2013 № 28564), Положения об организации питания детей в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Ромашка» с.Войково» Ленинского района Республики Крым

П р и к а з ы в а ю:

1. Возложить ответственность за организацию питания детей в детском саду на медицинскую сестру Аджиасанову Элину Рустамовну :

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, в соответствии с приложением 5 СанПиН 2.4.1.3049-13) 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 (приложение 8 СанПиН 2.4.1.3049-13) и подписями членов бракеражной комиссии в составе: заведующего Кривашевой А.П., медицинской сестры Аджиасановой Э.Р.....и завхоза Миненко О.А., повара Фитисовой Г.В..

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 2.4.1.3049-13 (п.14.2. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией) и выдачу производит материально-ответственное лицо - кладовщик – завхоз Миненко О.А. (или лицо его заменяющее);

- выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием в соответствии с графиком выдачи продуктов со склада;

3. Поварам Фитисовой Г.В.. и Луговских И.В.. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику:

- 7.00 – мясо, курицы в первое блюдо; продукты для запуска;

- 8.00 – масло в кашу, сахар для завтрака;

- 8.50- приготовление фарша и контроль выхода массы фарша старшей медсестрой;

- 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

- 11.00

- 14.00

- 17.00

6. Утвердить режим работы поваров

с 06.00 до 14.00 - 1 смена,

с 08.30 до 16.30 – 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 раздельно 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-завхозу Миненко О.А. (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;

- информацию в виде извлечений СанПиН 2.4.1.3049-13 по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- технологические карты на каждое блюдо по форме (в соответствии с приложением 7 СанПиН 2.4.1.3049-13) 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, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции) (п.14.24.СанПиН 2.4.1.3049-13);

- посуду с пробами, плотно закрывающимися крышками, маркированную, с указанием наименования приемы пищи и датой отбора (п.14.24.СанПиН 2.4.1.3049-13);

- 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 за выполнение данного приказа возлагаю на медицинскую сестру - Аджиасанову Э.Р. кладовщика-завхоза Миненко О.А..

Заведующий

А.П.Кривашеева

С приказом ознакомлены:

Э.Р.Аджиасанова

О.А. Миненко

Г.В. Фитисова

И.В.Луговских