

ПРИКАЗ

от 01.09.2023г № 01-45-23

«Об организации питания в ДОО

на 2023-2024 учебный год»

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (приложение).

В целях контроля за организацией питания детей в ДОО и создания условий для безопасного и здорового пребывания детей в детском саду на 2021-2022 учебный год.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МКДОУ детский сад № 3 «Тюльпан» г. Нема Немского муниципального округа Кировской области на 2022-2023 учебный год в соответствии с ПРИМЕРНЫМ МЕНЮ на 2 недели, утвержденным руководителем ДОО, с учетом физиологических потребностей в энергии, пищевых веществах и рекомбиндированных питательных веществ для организации питания. Организация питания осуществляется на основе принципов "здорового" питания. При приготовлении блюд соблюдаются следующие технологии: варка запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

1.1. Возложить ответственность за организацию рационального питания детей в ДОО на заведующего – Каскову Л.Ю. (при временном отсутствии – на лицо, исполняющего обязанности заведующего), медицинскую сестру – Котлякову О.И. и на завхоза – Вахрушеву И.В.

2. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде.

2.1. М/с ДОО, ежедневное составление меню-требования и меню-раскладки.

2.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.3. При составлении меню-раскладки учитывать следующие требования:

- ▶ фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню;
- ▶ определять нормы на каждого ребенка, составляя норму выхода блюд;

▶ при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

▶ ставить подписи принимающих продукты из кладовой;

▶ при отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (СанПиН 2.4.1.3049-13);

▶ при отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты;

▶ повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

**2.4.** Обязательно представлять меню для утверждения заведующему (либо лицу, исполняющего обязанности заведующего) накануне предшествующего дня, указанного в меню.

**2.5.** Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00. часов текущего дня.

**2.6.** Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке:

▶ в ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а так же замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом. Круглогодично в ДОУ проводится искусственная С-витаминизация:

▶ Искусственная С - витаминизация осуществляется из расчета для детей от 1-3лет- 35 мг, для детей 3-7лет - 50,0 мг на порцию.

▶ Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 С (для компота) и 35 С для киселя) непосредственно перед реализацией.

▶ Витаминизированные блюда не подогреваются.

**2.7.** Ответственный за проведение витаминизации блюд Котлякова О.И. - м/с.

**2.8.** Данные о витаминизации блюд заносятся ответственным лицом в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который храниться один год.

**3.** утвердить график приема пищи на 2023-2024 учебный год:

Режим питания детей по отдельным приемам пищи	группа «Капелька»	группа «Пчёлки»
	Время прием апищи	
завтрак	8.30-9.00	8.30-9.00
2-й завтрак	10.00-10.10	10.00-10.10
обед	11.45-12.25	12.30-13.00
Усиленный полдник	15.45-16.05	15.45-16.00

4. Возложить ответственность за входной контроль поступающих продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент, а также за контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании – на завхоза Вахрушеву И.В.

4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих качество и безопасность.

4.2. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

4.3. Результаты входного контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

4.4. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками не доброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

4.5. Оформлять обнаруженные не качественные продукты (или их недостачу) Актом, который подписывается заведующим ДОУ, членами бракеражной комиссии и представителями поставщика.

4.6. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

4.7. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании, осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима, который хранится в течении года.

5. Создать бракеражную комиссию в составе:

м/сестра - Котлякова О.И.

младший воспитатель – Созонова О.Г.,

повар – Соболева Е.Б.

5.1. Возложить обязанности по контролю за приготовлением пищи в ДОУ на бракеражную комиссию.

5.2. Бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек производит контроль за приготовлением и выдачей готовой пищи.

5.3. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

5.4. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:

6.1 завхозу-кладовщику Вахрушевой И.В.:

▶ производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню-раскладкой, не позднее 17.00. часов предшествующего дня, указанного в меню;

▶ ежемесячно производить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером отдела образования администрации Немского муниципального округа.

6.2 Поварам - Поповой О.С., Соболевой Е.Б.

▶ разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

▶ строго соблюдать технологию приготовления блюд, изложенную в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд;

▶ закладку необходимых продуктов производить по графику:

7.10	Мясо в 1-е блюдо
7.30	Масло в кашу, сахар для завтрака
9.10.	Тесто для выпечки
10.00-11.00	Продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы)
11.00	Масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо
13.00	Продукты для полдника

▶ поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии члена бракеражной комиссии;

▶ при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

▶ выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля

▶ непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

▶ Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (треть блюда) - в количестве не менее 100г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды и .д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

▶ Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2...- +6С.

▶ Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

6.3. Возложить ответственность на поваров Попову О.С. и Соболеву Е.Б. за осуществление контроля за правильностью отбора и хранения суточной пробы.

Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

Режим питания детей по отдельным приемам пищи	Млад.-сред. группа	Стар-подг. группа
	Время выдачи готовых блюд	
завтрак	<b>8.25</b>	<b>8.25</b>
2-й завтрак	<b>09.55</b>	<b>09.55</b>
обед	<b>11.40</b>	<b>12.20</b>
полдник	<b>15.35</b>	<b>15.35</b>

6.4 Повара несут ответственность за использование по назначению производственного технологического оборудования, разделочного инвентаря и посуды. Весь инвентарь должен быть про маркирован.

6.5 Запретить работникам пищеблока на рабочем месте использовать парфюмерию, украшения из различного материала (металл, пластмасс, стекло и пр.), булавки, иголки и т.д.

6.6 Запретить работникам пищеблока хранить на рабочем месте личные вещи.

6.7. На пищеблоке не обходимо иметь:

- ▶ Меню-раскладка на каждый день;
- ▶ график закладки продуктов;
- ▶ график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы;
- ▶ технологические карты, в которых отражена рецептура и технология
- ▶ нормы готовых блюд;
- ▶ суточную пробу за двое суток;
- ▶ весы для сырой продукции и весы для готовой продукции;
- ▶ вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- ▶ медицинскую аптечку;
- ▶ инструкцию по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- ▶ инструкцию по использованию дезинфекц. средств;
- ▶ инструкцию по обработке яиц;
- ▶ инструкцию по охране труда и технике безопасности.

7. Возложить ответственность на младших воспитателей - Обжерину Н.Ф., Созонову О.Г., Брагину Т.М. за организацию питания детей в каждой группе:

7.1 В моечной и буфетных вывесить инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

7.2 Строго соблюдать санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13.

7.3 Организовать воспитанникам правильный питьевой режим. Использовать только кипяченую питьевую воду, при условии ее ранения не более 3 часов.

8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Ознакомлены:

Котлякова О.И.

Вахрушева И.В.

Попова О.С.

Соболева Е.Б.

Созонова О.Г.

Обжерина Н.Ф.

Брагина Т.М.

*Handwritten signatures: Kuznetsov, Popov, Soboleva, Sozonova, Obzherina, Bragina*

Заведующий

Каскова Л.Ю



**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в МКДОУ детский сад №3 «Глобал' нт. Нема» Немского муниципального округа Кировской области на 2023-2023 учебный год в соответствии с ПРИМЕРНЫМ МЕНЮ на 2 недели, утвержденным руководителем ДОУ, с учетом физиологических потребностей в энергии пищевых веществах и рекомендуемых количеств продуктов для организации питания. Организация питания осуществляется на основе принципов сбалансированного питания. При приготовлении блюд соблюдаются следующие технологии: варка, жарка, тушение, пассерование, пассирование, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется...

1.1. Ответственность за организацию рационального питания детей в МКДОУ «Заведующий – Каскова Л.Ю. (при временном отсутствии – заместитель заведующего (заместитель заведующей), медицинскую сестру – Ткачеву О.Н. и на завхоза – Вахрушеву И.В.

2. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде.

2.1. М/с ДОУ, ежедневное составление меню-требования и меню-раскладки.

2.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.3. При составлении меню-раскладки учитывать следующие требования:

- ▶ фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню;
- ▶ определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;