

П Р И К А З №49

31.08.2023г.

Об организации питания детей
МБДОУ в 2023-2024 учебном году

В соответствии с СанПином 2.4.1.3049-13. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и письмом департамента образования Белгородской области от 25.08.2017 года № 9-09/14/4374 «О выполнении среднесуточных норм питания в дошкольных образовательных организациях» и в целях обеспечения качественного питания детей в образовательных учреждениях, реализующих основную образовательную программу дошкольного образования и безопасности питания детей, соблюдения сбалансированного и рационального питания воспитанников, технологии приготовления блюд детского питания, а также в осуществление производственного контроля в 2023-2024 учебном году

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН , которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах. Обеспечить равномерный подход в выполнении среднесуточных норм по всем продуктам питания.
 - 1.1. Утвердить план мероприятий по организации питания воспитанников на 2023-2024 учебный год.
2. Возложить ответственность на бракеражную комиссию за:
 - 2.1. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
 - 2.2. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 2.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 2.4. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.5. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

- 2.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.7. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи;
 - 2.8. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 2.9. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 2.10. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
 - 2.11. Обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов.
 - 2.12. Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).
 - 2.13. Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
 - 2.14. Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.
 - Внешний вид работника, чистота санитарной одежды, наличие разовых (индивидуальных) салфеток, полотенец.
 - Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья, ежедневная отметка об отсутствии заболеваний в журнале «Здоровье».
 - Осмотр работников кухни на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра в журнале.
 - Гигиеническое обучение и воспитание.
 - Работа с родителями, детьми, персоналом учреждения по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.
3. Составлять и утверждать меню накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню: определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд; при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка; в конце меню проставлять подписи.
Возврат и добор продуктов оформлять накладной не позднее 10:00.ч.

4. Возложить ответственность на завхоза Атанову Н.И. за:
 - 4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - 4.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 4.3. работу с поставщиками продуктов.
 - 4.4. Оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками; их маркировка, условия хранения.
 - 4.5. Оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками; их маркировка, условия хранения.
 - 4.6. Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств
 - 4.7. Завхозу проводить ежемесячный анализ выполнения среднесуточных норм питания.
 - 4.8. Завхозу усилить контроль за ведением складского учета и оформлением соответствующей документации.
 - 4.9. Завхозу постоянно вести контроль по оснащению пищеблока необходимым инвентарем.
 - 4.10. Завхозу учесть в работе, что закупочные цены на продукты для организации общественного питания детей, согласно Постановлению правительства Белгородской области № 421-пп от 21.10.2013 года, не должны превышать цены, утвержденные Комиссией по государственному регулированию цен и тарифов Белгородской области

5. Возложить ответственность на поваров Силютину В.Н., Передрееву И.А. за:
 - 5.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке; Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств
 - 5.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 5.3. совместное с завхозом и старшей медсестрой составление разнообразного меню;
 - 5.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 5.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

- 5.6. Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.
- 5.7. Соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания
- 5.8. Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы). Особенности приготовления блюд детского питания.
- 5.9. Перечень запрещенных для изготовления в образовательных учреждениях кулинарных изделий и блюд.
6. Возложить ответственность на воспитателей за:
 - 6.1. обеспечение приема пищи детьми;
 - 6.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 6.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 6.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
 - 6.5. Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды.
 - 6.6. Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.
7. Запрещается сотрудникам пищеблока раздеваться и хранить свои вещи на пищеблоке.
8. Если продукты, согласно заявке, не привезены или их качество плохое – нужно сообщить заведующему, вернуть поставщикам для замены, соответственно сделать пометку в документах магазина и в детском саду.. Запрещаю использовать и выписывать дорогостоящие продукты питания, продукты содержащие уксус.
9. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ:



А.А.Атанова