

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД №12 «ВАСИЛЁК» ЛЕВОКУМСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

ПРИКАЗ

10.01 2024 года

№ 17- од

с.Величаевское

Об организации питания

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «10-ти дневным меню» для организации питания детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 9 часовым режимом функционирования в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.3042-13.

2. Возложить ответственность за организацию питания на завхоза Лапшину О.В., медицинскую сестру Харебину А.В. в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.4.1.3049-13:

2.1. Разработку 10 – дневного меню на основе примерного, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания. Срок - постоянно.

2.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- в конце меню ставить подписи заведующего, медсестры, одного из поваров, принимающих продукты из склада.
- представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

Срок - постоянно.

2.3. Контроль за закладкой продуктов питания поварами.

2.4. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню в каждой возрастной группе.

2.5. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей, с указанием выхода блюда для разного возраста.

- 2.6. Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
 - 2.7. Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
 - 2.8. Проведение С – витаминизация третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень).
 - 2.9. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
 - 2.10. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче.
 - 2.11. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.
 - 2.12. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.
 - 2.13. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.
- Срок - постоянно.

3. Завхозу:

- 3.1. Осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН – постоянно;
- 3.2. Прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии медсестры, заведующего, повара.
- 3.3. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16-00 каждого дня – постоянно.
- 3.4. Строго следить за закрытием складов в течении рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях – постоянно.

4 Поварам:

- 4.1. Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.
- 4.2. Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу помощникам воспитателей без спецодежды.
- 4.3. Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке – постоянно.
- 4.4. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
- 4.5. Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.

4.6. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой

4.7. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

4.8. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

4.9. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени.

4.10. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.

4.11. Своевременно проходить медицинский осмотр.

4.12. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием.

4.13. Строго соблюдать качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

4.14. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

4.15. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

4.16. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

Срок постоянно.

5. На пищеблоке необходимо иметь:

– инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

– картотеку технологии приготовления блюд;

– медицинскую аптечку;

– график выдачи готовых блюд;

– нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

– суточную пробу за 2 суток;

– вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

Срок - постоянно.

6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, заведующему хозяйством:

6.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

Срок - постоянно.

6. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность заведующая хозяйством Лапшина О.В.

Срок - постоянно.

7. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МКДОУ и поставщиком.

Ответственный завхоз Лапшина О.В. Срок - постоянно.

8. В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры Харебиной А.В. или членов бракеражной комиссии по питанию.

Срок - постоянно.

8. Создать бракеражную комиссию в составе:

Харебина А.В. - медсестра;

Володина Т.Н. - помощник воспитателя;

Коршунова А.А. - повар;

8.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за прием продуктов питания, контроль и закладку в котел продуктов питания.

Срок - постоянно.

9. Завхозу ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.

9.1. Ежеквартально совместно с комиссией по снятию остатков производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

Срок - постоянно.

10. Ответственность за организацию питания и питьевого режима детей каждой группы несут воспитатели: Зыгалова В.А., Гриднева Н.И., Шувалова И.Н., Бортникова Е.Н., Безрукова Е.В. и помощники воспитателей, Володина Т.Н., Шиянова О.В., Гадючкина Д.А., Алексенко С.В., Фомина Е.А.

Срок - постоянно.

10.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

Срок - постоянно.

10.2. Утвердить график приема пищи (Приложение).

10.3. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы (Приложение 1).

11. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МКДОУ

 И.М. Ковалева

Исполнитель:

Ковалева Ирина Михайловна

8(86543)5-42-60