

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КАМЫЗИНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «УЛЫБКА» КРАСНЕНСКОГО РАЙОНА БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

с.Камызино

« 01 » сентября 2022 г.

№ 20

Об организации питания детей

В целях организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022-2023 учебном году

приказываю:

1. Утвердить и ввести в действие Перспективное десятидневное меню с 10,5 часовым пребыванием на осеннее-зимний период 2022-2023 учебного года по МДОУ Камызинскому детскому саду «Улыбка» (приложение 1).
2. Утвердить технологические карты для детей от 1 года до 3-х лет и для детей от 3-х до 7 лет, разработанные на основании материалов Беленовой Т.И., Павловой Т.А. «Организация рационального питания детей в ДОУ».
3. Утвердить график закладки продуктов, график выдачи готовой продукции, график замены кипяченой воды (приложение 2).
4. Руководствоваться в вопросах питания:
 - СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», введенные в действие с 01.01.2021 года;
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенные в действие с 01.01.2021 года;
 - Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 г. № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4. 3598 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и

молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID – 19)».

- при реализации скоропортящихся продуктов питания строго соблюдать Федеральный Закон от 2 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

5. Обеспечить детей с 01.09.2022 г. по 31.08.2023 года 4-х разовым питанием (завтрак, второй завтрак (сок, фрукты), обед, уплотненный полдник) на сумму: до 3-х лет – 75 руб. 33 коп; от 3-х до 7-ми лет - 83 руб. 95 коп.

6. Осуществлять питание детей строго в соответствии с режимом дня:

- завтрак - 8.20-8.45 (младшая подгруппа)
8.20-8.45 (старшая подгруппа);
- второй завтрак (сок)
– 9.45-9.55 (младшая подгруппа)
- 9.50-10.00 (старшая подгруппа);
- обед - 12.10-12.40 (младшая подгруппа)
12.10-12.50 (старшая подгруппа);
- уплотненный полдник - 15.25-15.40.

6. Завхозу Новиковой Т.А.:

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

6.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- ставить подписи повара и заведующего.

6.3. Выдачу продуктов со склада на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6.4. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

6.5. Составлять ежемесячно отчет о выполнении натуральных норм питания.

6.6. Контролировать проведение дезинфекционных обработок, своевременной санитарной очистки территории учреждения, регулярного вывоза мусора, пищевых и бытовых отходов.

6.7. Соблюдать закупочные цены на продукты питания (не должны превышать цен, утвержденных Комиссией по государственному регулированию цен и тарифов Белгородской области).

6.8. Оформлять актом, обнаруженные некачественные продукты или их недостачу, в который подписывается представителями ДООУ и поставщиков.

6.9. Составлять при получении товара Акт-приема передачи товара, в котором указывается: номер Контракта, сумма Контракта, качество поставляемого товара (соответствие или несоответствие), сроки поставки товара, экспертиза поставляемого товара.

6.10. Следить за хранением овощей в овощехранилище.

6.11. Своевременно заявлять о качестве продуктов заведующей.

6.12. Корректировать количество выдаваемых продуктов по меню в соответствии с фактическим посещением детей.

6.13. Обсчитывать стоимость детодня, в случае недоедания какого либо продукта заменять его другим.

7. Завхозу Новиковой Т.А. вести ежедневный контроль:

- за графиком закладки продуктов;

- за графиком выдачи готовых блюд;

- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;

- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенные в действие с 01.01.2021 года;

- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качество);

- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;

- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2 гр....+6 гр;

- за наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;

- за ведение табеля посещаемости детей в группах;

- за размещением в информационном уголке для родителей меню текущего дня;

- за организацией правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовые качества пищи;

- за правильностью хранения и соблюдения сроков реализации продуктов;

- за снятием пробы и записей в специальном журнале бракеража готовой кулинарной продукции, оценку готовых блюд и разрешения их к выдаче согласно графика выдачи;

- за организацией питьевого режима, осуществлять его согласно СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенные в действие с 01.01.2021 года;

- за оформление документации по питанию, в том числе бракеражных журналов;

- контролировать санитарное состояние пищеблока, его оборудование, инвентарь, посуду, их хранение, маркировку и правильность использования по назначению, их обработку;
- строго соблюдать выполнение перспективного меню и рационов питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенные в действие с 01.01.2021 года;
- руководствоваться при организации замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- проведение профилактических мероприятий по недопущению нарушений правил санитарного законодательства, в т.ч. регламента утилизации столово-кухонных отходов;
- сроками реализации пищевых продуктов и готовой пищи, наличием сопроводительного документа, подтверждающего качество и безопасность пищевых продуктов.

8. Повару Платоновой В.А.:

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

8.2. Обеспечить высокое качество блюд и соблюдение технологии приготовления пищи.

8.3. Строго соблюдать норму выдачи готовой продукции на группу и индивидуально на каждого ребенка.

8.4. Ежедневно выставлять контрольные порции готовых блюд.

8.5. В обязательном порядке оставлять и правильно хранить суточные пробы готовой продукции.

8.6. Соблюдать маркировку посуды, кухонного инвентаря, использовать его строго по назначению.

8.7. Содержать в чистоте свое рабочее место, строго соблюдать правила мытья посуды, график уборки пищеблока.

8.8. Использовать при приготовлении пищи йодированную соль, соответствующую требованиям государственных стандартов.

8.9. Закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику :

7.30 – масло в кашу;

9.00 – мясо в 1-е блюдо;

9.00 – тесто для выпечки;

10.00 - 11.00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);

11.30 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

13.00 – продукты для полдника.

Повару производить закладку продуктов в присутствии членов бракеражной комиссии.

9. Разрешать выдачу готовой пищи после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств,

готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.

10. Использовать повару и младшему воспитателю, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток.

11. Воспитателям групп:

11.1. Информировать родителей о питании детей, ежедневно размещать меню в информационном уголке.

11.2. Следить за порядком питания детей, соблюдением ими санитарно-гигиенических норм.

11.3. Воспитывать у детей навык культурного поведения за столом, правильного приема пищи; не допускать небрежного отношения к продуктам питания.

11.4. Подачу сведений о наличии детей в группе производить до 8.30 часов.

11.5. Осуществлять проведение фильтра с целью своевременного выявления больных ОРВИ.

11.6. Вести просветительскую работу по формированию у детей основ культуры питания как составляющей здорового образа жизни (конкурсы, детские праздники, исследовательские проекты).

12. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовлением пищи в составе:

- Шелякина О.О., заведующий ДОУ;
- Брылева О.В., воспитатель;
- Новикова Т.А., завхоз.

Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, ответственность за ее ведение возложить на завхоза Новикову Т.А.

13. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- Шелякиной О.О., заведующий ДОУ,
- Веретенникова Л.И., воспитатель. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов питания в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

14. Завхозу ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

15. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- график закладки продуктов;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток.

16. Организовать питьевой режим в ДОУ, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды и отвечающий требованиям санитарных правил-использовать кипяченую воду.

17. Назначить ответственным за витаминизацию третьих и сладких блюд повара Платонову В.А.

18. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ



О.Шелякина/