

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад №5 «Умка»

Приказ

от 01.09.2022 г.

№ 59

«Об организации питания в ДОО»

В целях обеспечения полноценного сбалансированного питания детей в учреждении, в соответствии требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОО в соответствии с «Примерными 10 - дневными меню» для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные организации с 12.00-часовым режимом функционирования.

1.2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Колоскову М. Б.

1.3. Утвердить график приема пищи:

осень зима-весна

завтрак – 8.10-8.50

второй завтрак – 9.40-11.00

обед – 11.30-13.10

полдник – 15.15-15.45

ужин – 16.30-17.55

1.4. Ответственному за питание Колосковой М. Б.:

1.5. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню:

– определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

– при отсутствии наименования продукта в бланке меню, дописывать его в конце бланка;

– указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подпись медсестры, завхоза, одного из принимающих продукты поваров, заведующего;

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

1.7. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.30

1.8. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в ДОО поварам Васильевой О. А., Комаровой Т. П., завхозу Кутузовой Т. В. работать только по утвержденному меню.

1.9. Возложить ответственность на завхоза Кутузову Т.В. за:

- своевременность доставки, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- работу с поставщиками продуктов (обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителем детского сада и поставщика);
- получение в кладовую продуктов и выдачу их из кладовой в пищеблок в соответствии с утвержденным меню не позднее 16.00 предшествующего дня, производит завхоз, материально-ответственное лицо;

1.10. В целях организации контроля над приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов:

старшая медсестра Колоскова М. Б.;

завхоз Кутузовой Т.В.;

заведующий Сергеева А. Е.;

Запись о проведенном контроле производится в специальном журнале, который хранится на пищеблоке (ответственный за ведение журнала Колоскова М. Б.)

1.11. Поварам Васильевой О. А., Комаровой Т. П. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку продуктов производить по графику:

7.00 – мясо, кура в первое блюдо; продукты для завтрака;

8.00 – масло в кашу, сахар;

9.00 – тесто для выпечки;

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

11.00 – масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;

14.00 – продукты на ужин;

1.12. Не допускать использование пищи, приготовленной накануне, и остатков пищи от предыдущего приема.

1.13. Не допускать использования творога и сметаны без термической обработки.

Сметану закладывать в блюдо за 5-10 минут до готовности.

1.14. Следить за санитарным состоянием пищеблока, хранением продуктов.

1.15. Принимать участие при составлении меню.

1.16. Производить выдачу готовой пищи после снятия пробы.

Соблюдать время с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов) горячие блюда при выдаче на группы

должны иметь t+60, +65 (супы, гарниры, вторые блюда, соусы, горячие напитки), холодные блюда (овощи, холодные напитки) t+15.

1.17. Строго руководствоваться меню-раскладкой.

1.18. Запрещается выдача продуктов питания младшим воспитателям без спецодежды и полного набора посуды (кастрюли с крышкой).

1.19. Изменять меню без утверждения заведующего, старшей медицинской сестры.

1.20. Строго запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить на пищеблоке личные вещи.

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

Степичева Н. В., рабочий по стирке белья;

Снежкова С. А., воспитатель;

Колоскова М. Б., старшая медсестра.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов питания в кладовой и обо все нарушениях ставить в известность заведующего.

1.22. Завхозу Кутузовой Т.В., ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером Смирновой Т.Н.

1.23. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока на группы.

1.24. Выдача готовой продукции разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией:

старшая медсестра Колоскова М. Б.;

завхоз Кутузова Т.В.;

заведующий Сергеева А. Е.;

с регистрацией результатов контроля в журнале бракеража готовой продукции.

1.25. На пищеблоке необходимо иметь:

– инструкции по ОТ и ТБ, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима;

– картотеку приготовления блюд;

– медицинскую аптечку;

– график закладки продуктов;

– график выдачи блюд;

– нормы готовых продуктов, контрольное блюдо;

– отбор суточной пробы всех блюд (порционные бутерброды в полном объеме, 1 блюдо, гарнир и напитки 100 мл.)

– суточную пробу хранить 48 час;

– вымеренную посуду с указанием объема блюд.

**1.26. Запрещается:**

– раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

1.27. Нарушать требования СанПиН 2.4.1.3049-13

Воспитатели Кирова Н. И., Черносвитова Н.Н., Смирнова Л. В., Снежкова С. А., Белова Е. И., Козлова В. П., Соболева А. В., Иванова С. В., Кочкина С.В., Вишнякова А. М., младшие воспитатели Климова Ю.Н., Иванова В. А.,

Тверезовская А. А., Степичева Р. Ю., Травина Н. В. несут ответственность за организацию питания в группе:

- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды (замена кипяченой воды каждые 3 часа).

2. С целью усиления контроля организации и качества питания в ДОО, соблюдения сбалансированного рационального питания, строгого соблюдения приготовления и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, а также в рамках осуществления производственного контроля:

1.1. Создать группу контроля организации и качества питания из числа работников, отвечающих за организацию питания детей в следующем составе:

Сергеева А. Е., заведующий;

Колоскова М. Б., старшая медсестра;

Кутузова Т.В., завхоз.

1.2. Комиссии организовать контроль за:

- правильной организацией питания детей;
- качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;
- выполнением натуральных норм продуктов питания;
- качеством приготовления пищи;
- освоением денежных средств, выделяемых на питание администрацией муниципального района;
- санитарным состоянием пищеблока;
- осуществлением индивидуального подхода в процессе питания;
- освещением вопросов организации питания с родительской общественностью.

Запись о проведенном контроле проводить в специальном журнале.

Приложение №1 Десятидневное меню.

Приложение №2 График закладки продуктов питания.

Приложение №3 Возрастные объемы порций.

Приложение №4 График выдачи готовых блюд с пищеблока.

1.3. Ответственность за работу группы контроля возложить на старшую медсестру Колоскову М. Б.

1.4. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ ДС №5 «Умка»



А. Е. Сергеева