

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
«ЗЕРНЫШКО» ГОРОДА БАЛАШОВА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»**

Приказ № 144

от 30.08.2024 г.

г. Балашова

Об организации питания

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024-2025 учебном году, в целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МДОУ д/с «Зернышко» г. Балашова в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Изменения в меню-требование разрешается вносить только с разрешения заведующего МДОУ д/с «Зернышко» г. Балашова.
3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню, до 12 часов.
4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.
5. Возложить ответственность на медицинскую сестру Спиридонову В.В за:
 - 5.1. Соблюдение десятидневного меню в системе организации детского питания;
 - 5.2. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям - постоянно;
 - 5.3. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста - постоянно;
 - 5.4. Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов - постоянно;
 - 5.5. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи - постоянно;

5.6. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов - постоянно;

5.7. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче - постоянно;

5.8. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение - постоянно;

5.9. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости - постоянно;

5.10. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки - постоянно;

5.11. Проводить систематический учет бракеража готовой и сырой продукции, накопительные ведомости по выполнению натуральных и денежных норм, другие документы в соответствии с номенклатурой дел - постоянно.

5.12. Осуществлять контроль за температурным режимом используемых холодильников с отметкой в температурном листке - ежедневно;

6. Создать бракеражную комиссию в составе: председатель:

Новикова С.А. – заведующий

Члены комиссии:

Максимова Н.А. – заместитель заведующего по АХР

Артамонова М.С. – повар

Спиридонова В.В. – медицинская сестра

6.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

7. Возложить ответственность на заместителя заведующего по АХР Максимовой Н.А. за:

7.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами - постоянно.

7.2. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации - постоянно.

7.3. Работу с поставщиками продуктов - постоянно.

7.4. Прием продуктов питания производить лично по накладной, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно утвержденного меню-требованию - постоянно.

7.5. Прием продукции производить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции; а также в присутствии мед. работника - постоянно.

7.6. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день с 14.00- до 15- 00 каждого дня - постоянно.

7.7. Строго следить за закрытием складов в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складах - постоянно.

- 7.8. Производить заказ продуктов в строгом соответствии с данным меню-требованием и оформлять в письменном виде за подписью заведующего – постоянно.
- 7.9. Следить за наличием копий договоров на продукты питания и регистрировать их в соответствующем журнале – постоянно.
- 7.10. Вести контроль за исправностью весов - постоянно.
- 7.11. Вести контроль за соблюдением правил мытья посуды - постоянно.
- 7.12. Строго следить за хранением и своевременным использованием скоропортящихся продуктов – постоянно.
- 7.13. Вести ежедневно документацию по контролю за качеством питания:
- журнал прихода/расхода продуктов питания – постоянно;
 - журнал контроля сроков реализации продуктов – постоянно;
 - журнал учета сертификатов на продукты питания – постоянно.
- 7.14. Нести ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада.
- 7.15. Нести ответственность за хранение документации в течение трех лет:
- договоров на продукты питания;
 - накладных на продукты питания;
 - сертификатов на продукты питания;
 - удостоверение качества продуктов питания.
- 7.16. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием с 14.00 до 15.00 часов предшествующего дня, указанного в меню.
8. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры Спиридоновой В.В.
9. Возложить ответственность на повара – Артамонову М.С., Ереванцеву Ф.Р за:
- 9.1. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке - постоянно.
- 9.2. Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение Свитаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН – постоянно.
- 9.3. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы – постоянно.
- 9.4. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов)- постоянно.
- 9.5. Строго соблюдать технологию приготовления блюд - постоянно.
- 9.6. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы старшей медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале - постоянно.
- 9.7. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте - постоянно.
10. 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 3 суток; - вымеренную посуду с указанием объема блюд.

11. Возложить ответственность за организацию питания детей каждой группы на воспитателей, младших воспитателей.

11.2. Формировать навыки самообслуживания у детей и правил этикета - постоянно.

11.3. Организовывать питьевой режим в группах, обеспечивать безопасность качества питьевой воды - постоянно.

11.4. Осуществлять строгое выполнение режима дня, режима питания детей в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания, режима дня - постоянно.

11.5. Осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков культуры еды и гигиенических навыков приема пищи - постоянно.

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой

Заведующий



С.А. Новикова