

ПРИКАЗ

от 15 августа 2024 г.

№ осн-46/9

Об организации питания воспитанников

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», в целях организации сбалансированного рационального питания воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, соблюдения производственного контроля за рационом питания детей, обеспечения безопасности и качества питания детей, контроля закладки продуктов питания в котел и предупреждения нарушений технологий пищи, проведения обязательных мероприятий по организации питьевого режима, соблюдения эпидемиологического благополучия МБДОУ № 88 "Алые паруса" г. Калуги, исполнения Закона РФ «Об охране окружающей природной среды»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Примерное цикличное меню, разработанное на период не менее 2 недель для каждой возрастной группы воспитанников (от 2 до 3 лет, от 3 до 7 лет), посещающих группы общеразвивающей направленности с 12-ти часовым пребыванием.

1.1. Организовать питание детей в Дошкольном учреждении в соответствии с Примерным цикличным меню, разработанным на период не менее 2 недель для каждой возрастной группы воспитанников (от 2 до 3 лет, от 3 до 7 лет), посещающих группы общеразвивающей направленности с 12-ти часовым пребыванием.

2. Утвердить технологические карты: первых блюд; вторых блюд: из кур, из говядины, из рыбы, из субпродуктов, из овощей, из яиц; третьих блюд; блюд из творога; гарниров; супов молочных; каш молочных жидких; каш молочных вязких; соусов; салатов; фруктов.

2.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего Дошкольным учреждением.

3. Возложить ответственность за организацию питания в Дошкольном учреждении на заведующего.

4. Утвердить график приема пищи:

| | | | |
|--------------------------------|---------------|---------|---------------|
| завтрак (по возрастной группе) | 08.00 – 08.56 | обед | 12.00 – 12.48 |
| второй завтрак | 10.00 – 10.15 | полдник | 15.20 – 15.56 |

5. Повару детского питания Кузнецовой С.В. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку основных продуктов производить по графику:

| | | |
|---------------------------------------|------------------------------|------------------|
| 07.20 – масло сливочное, сыр на булку | 10.15 – мясо на рубку на 2-е | 13.30 – творог |
| 07.20, 11.20, 14.40 – сахар на треть | блюдо | 13.30 – рыба |
| блюдо | 11.00 – масло на 2-е блюдо | 14.40 – масло на |
| 07.30 – говядина бескостная | 11.10 – сметана | полдник |
| 08.30 – цыплята бройлерные | 11.10 – масло на пассеровку | |

6. Ответственному за организацию питания детей – калькулятору:

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

6.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

– определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

– проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

– указывать в меню-требовании количество продуктов питания, подлежащих закладке, наименование, количество порций, выход, код продукта, пробу, расход продуктов питания, ставить подписи кладовщика, повара детского питания.

6.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

6.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 09.00 часов.

6.5. Провести своевременную замену информации на стенде: график закладки продуктов, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах, энергетическая ценность (в ккал).

7. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания – поварам детского питания, кладовщику:

7.1. Работать только по утвержденному и оформленному меню-требованию.

7.2. Своевременно доставлять пищевые продукты и продовольственное сырье. За точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность кладовщик Петрова Г.В.

7.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями Дошкольного учреждения (медсестра, дежурный администратор, повар детского питания, комиссия по административно-общественному контролю за организацией и качеством питания воспитанников) и поставщика, в лице экспедитора.

7.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Петрова Г.В. – материально-ответственное лицо.

7.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Петрова Г.В. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в Журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

7.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару детского питания) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись повара детского питания.

7.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи комиссии по административно-общественному контролю за организацией и качеством питания воспитанников производить записи о проведенном контроле на пищеблоке; ответственность возлагается на калькулятора Громенюк С.С.

7.8. Повару детского питания Кузнецовой С.В. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку продуктов производить по утвержденному заведующим графику.

7.9. Повару детского питания производить закладку продуктов в присутствии члена комиссии по административно-общественному контролю за организацией и качеством питания воспитанников.

7.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции:

— Завтрак, II Завтрак, Обед, Уплотненный полдник – на повара детского питания Кузнецову С.В.

7.10.1. Отбирать суточные пробы в объеме: холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г; порционные блюда, биточки, котлеты, суфле, сырники, оладьи, бутерброды – поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.10.2. Отбирать пробы прокипяченными ложками в прокипяченную посуду (банки) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещают в отдельную посуду и сохраняют в течение не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 до +6°C.

7.10.3. Маркировать посуду с пробами с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

8. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

- кладовщика Петровой Г.В.
- инструктора по физкультуре Рыженковой Ю.В.
- дежурного администратора.

8.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, емкость с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как одну порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

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

- бухгалтера МКУ «Центр бухгалтерского учета и сопровождения хозяйственной деятельности»
- воспитателя Борисовой М.С.

9.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность заведующего.

9.2. Кладовщику Петровой Г.В. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ «Центр бухгалтерского учета и сопровождения хозяйственной деятельности».

10. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

| | | | |
|----------------|---------------|---------|---------------|
| завтрак | 08.00 – 08.35 | обед | 12.00 – 12.40 |
| второй завтрак | 10.00 | полдник | 15.20 – 15.55 |

11. На пищеблоке необходимо иметь:

- должностные инструкции;
- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (хранятся в специальной папке);
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

12. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

13. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

14. Утвердить график закладки основных продуктов питания в соответствии с меню-требованием. (Приложение).

15. Назначить ответственным за закладку продуктов в котел с понедельника по пятницу дежурного администратора.

16. Пролонгировать до 29.08.2025 форму Графика получения кипяченой воды на осенний, зимний, весенний периоды 2024-2025 учебного года.

17. Осуществлять доставку кипяченой питьевой воды с пищеблока с 07.00 до 07.10 – воспитателям всех возрастных групп, в остальное время в соответствии с графиками – младшим воспитателям.

18. Забор кипяченой воды осуществлять непосредственно из технологического оборудования, предназначенного для кипячения воды (кипятильник электрический), находящегося на пищеблоке в чайники с крышкой с маркировкой «кипяченая вода».

Ответственный: повар детского питания Кузнецова С.В.

19. В случае поломки технологического оборудования, используемого для кипячения воды, воду необходимо кипятить в чайниках, выделенных для каждой группы с маркировкой «кипяченая вода».

Ответственный: повар детского питания Кузнецова С.В.

20. Хранить кипяченую питьевую воду в чайнике с крышкой с маркировкой «кипяченая вода» в буфетной.

Ответственный: младшие воспитатели

21. Использовать и употреблять кипяченую питьевую воду следующим образом:

- до употребления ребенком кипяченой воды ее необходимо охладить до 18-20°C;
- не допускать использование кипяченой питьевой воды более 3 часов

Ответственный: воспитатели, младшие воспитатели

22. Использовать для питьевого режима детей столовую посуду (эмалированный чайник с крышкой или чайник с крышкой, изготовленный из нержавеющей стали) и чайную посуду (чашки, кружки, изготовленные из фарфора, фаянса).

Ответственный: воспитатели, младшие воспитатели

23. Исключить использование пластмассовой посуды, столовой и чайной посуды с поврежденной эмалью, отбитыми краями и сколами.

Ответственный: воспитатели, младшие воспитатели

24. При смене кипяченой воды столовую посуду обрабатывать в соответствии с инструкцией о правилах мытья посуды, в которой указаны концентрация и объемы применяемых моющих средств.

Ответственный: младшие воспитатели

25. Запретить выбрасывать отходы, образовавшиеся в результате приготовления пищи на пищеблоке и отходы после питания детей в контейнер для бытового мусора. Осуществлять их сбор в специально отведенную емкость.

Ответственный: повар детского питания Кузнецова С.В.

заведующий хозяйством Слипченко А.И

26. Разрешить кладовщику Петровой Г.В., делопроизводителям Довганюк Н.В., Громенюк С.С., старшему воспитателю Гизатулиной Н.Ю., РКОиРЗ Савочкиной Т.М., младшему воспитателю Стрижовой С.В. забирать образовавшиеся за день пищевые отходы для кормления домашних животных.

Ответственный: заведующий хозяйством Слипченко А.И

27. Общий контроль за организацией питания и исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

В.И. Зезюлина

Ознакомлен:

ГРАФИК
закладки основных продуктов питания
в соответствии с меню-требованием

| Продукты | Время | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|-------|------------------------|
| | Второй Завтрак | Обед | Уплотненный полдник |
| говядина бескостная | | 07.00 | |
| мясо птицы (филе) | | 08.30 | |
| мясо птицы (тушка) | | 08.30 | |
| субпродукты говяжьи - печень | | 08.30 | |
| творог | | | 13.30 |
| сметана | | 11.10 | |
| сыр | 07.15 (блюдо) 07.20 (порциями) | | 14.40 (порциями) |
| масло сливочное | 07.00 (каша) 07.30 (порциями) | 11.00 | 14.40 |
| яйцо | | | 13.30 |
| рыба | | 08.30 | 13.30 |
| сахар | 07.20 | 11.20 | 14.40 |