

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА С ПРИОРИТЕТНЫМ ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ФИЗИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ  
ВОСПИТАННИКОВ №26 «ОРЛЕНОК»

П Р И К А З

09.01.2023 г.

№11-о

Об организации питания детей  
в ДОУ на 2023 год

В целях улучшения работы по организации питания детей в учреждении, упорядочения ведения документации, организации контроля и мониторинга с учётом единых требований, на основании СанПиН 2.3 2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях» и ХАССП.

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Ответственность за организацию рационального питания, проведение производственного контроля по основным гигиеническим показателям качества сырья и готовых блюд, контроль за работой всех служб по вопросам питания, использование ассигнований на питание, оставляю за собой.
  2. При составлении меню детского сада руководствоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2012 год( Могильный М.П.),Москва «Лада» 2007 (Здобнов А.И.).
  3. Заместителю заведующего по АХР О.В. Багрий, кладовщику В.А. Герасименко, шеф повару О.В. Шепете, медсестре поручить при организации питания использовать санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 .
    - разработку десятидневного перспективного меню, составленного на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания, согласованное с Центром государственного санитарно-эпидемиологического надзора в городе Ессентуки;
    - разработку ТТК ТК на основе рецептурного справочника с указанием рецептуры и технологии изготовления;
    - проведение итогового анализа выполнения натуральных норм продуктов питания по накопительной ведомости расхода продуктов;
    - ежедневный осмотр работников пищеблока, ведение журнала здоровья;
    - проведение бракеража готовой продукции с записью в журнале по контролю за доброкачественностью готовых блюд;
    - составлять отчёт по выполнению натуральных норм питания один раз в месяц
    - проведение С – витаминизации готовой пищи;
- Возложить контроль за:
- соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей путем подсчета химического состава и калорийности;
  - правильностью отбора и хранения суточных проб (48 часов), обработку тары для проб
  - санитарным состоянием пищеблока , заключающийся в ежедневной проверке качества уборки, соблюдение правил мытья посуды, использованием соответствующих моющих средств;
  - соблюдением сроков прохождения медосмотра работниками пищеблока;
  - организацией питания в группах с целью соблюдения режима питания, доведения пищи до детей;
  - качеством получаемой продукции, условиями хранения и сроками реализации;
  - соблюдением необходимых условий для хранения продуктов (обеспечение изолированного содержания продуктов, исправность термометров, соответствие холодильных камер норме)

4. Юрисконсульту, Зам по АХР О.В. Багрий назначить ответственной за заключение договоров с поставщиками, распределение выделенных денежных средств на питание, в соответствии с договорами и контрактами. Качество продуктов и стоимость их в соответствии с договорными обязательствами между ДОО и поставщиками, наличие необходимых документов, свидетельствующих о качестве продуктов питания, организацию замены некачественных продуктов на основании актов бракеражной комиссии и (или) приказов руководителя. За работу и исправное состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, за работу с проверяющими, по выполнению требований СанПиН;
3. Кладовщика назначить ответственной за приём на ответственное хранение поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов от поставщиков, их выдачу в соответствии с меню-требованием на пищеблок, оформление заявок и согласование их со старшей медсестрой для поставщиков, хранение документов, подтверждающих качество получаемых продуктов и сырья в течение 1 месяца после их списания, за передачу платёжных и учётных документов, ведение «Журнала поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов», «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции».
4. Шеф-повар – за получение продуктов питания и сырья от кладовщика, приготовление блюд для детей в соответствии с меню и технологией их приготовления, соблюдение норм закладки сырых продуктов в котёл и выхода готовой продукции, доведение норм приготовленных блюд до каждого ребёнка, выполнение норм СанПиН всеми работниками пищеблока, работа с проверяющими по качеству и технологии приготовления пищи.
5. Поваров – строго соблюдать выход блюд; соответствие количества приготовленной пищи объёму и числу порций, указанных в меню-раскладке
  - нести персональную ответственность за закладкой основных продуктов путём контрольного взвешивания;
  - строго соблюдать правила кулинарной обработки овощей и других продуктов, технологию приготовления пищи;
  - молоко, поступающее в пакетах, перед отпуском в группы кипятить в посуде, предназначенной только для этой цели; потери при кипячении молока составляют 5%;
  - строго соблюдать санитарный режим на пищеблоке (наличие промаркированного уборочного инвентаря, достаточное количество досок, хранение их в специальных кассетницах, тщательная обработка посуды, применение соответствующих моющих средств, дезрастворов, и их хранение);
  - ежедневно отбирать и хранить 48 часов суточную пробу готовой продукции с в соответствии с требованиями СанПиН;
  - не выдавать пищу помощникам воспитателя без спецодежды и вне графика;
  - применять для мытья посуды и дезинфекции, оборудования, помещений пищеблока, моющие средства, разрешённые правилами санПиН.
6. Экономисту – за планирование финансирования питания детей на год, квартал, месяц с составлением и утверждением всех соответствующих документов, доведение контрольных и плановых сумм до зам по АХР и старшей медсестры для заключения договоров и составления примерного циклического меню, ведение отчётности по расходованию средств на питание детей, расчётов затрат по питанию за год, квартал, месяц, в том числе на одного ребёнка, учёт источников финансирования, подсчёт стоимости питания на 1 сотрудника в день, за работу с проверяющими финансово-хозяйственную деятельность учреждения по вопросам питания.
7. Воспитателям возрастных групп обеспечить:
  - организацию процесса кормления в детском саду (организацию дежурств детей, индивидуальная переносимость пищи, эстетическое оформление места ребенка при приеме пищи)
  - доведение объёма порций, соответствующих возрастным особенностям детей, контроль за остатками пищи;
  - при необходимости проверку массы блюда, взятого со стола при раздаче детям;
  - требовать от работников пищеблока выдачи пищи на группу в строго в соответствии с нормами питания;
  - информировать родителей об организации питания.
8. Помощникам воспитателей возрастных групп возложить ответственность за:

- состояние маркировочной посуды для получения пищи с пищеблока, соответствие ее санитарно-гигиеническим нормам, систематическая ( 1 раз в неделю) генеральная обработка посуды;
  - выход блюд, соответствие количества пищи объему и числу порций;
  - получение пищи с пищеблока в соответствии с установленным графиком выдачи пищи и соблюдение графика питания детей по возрастным группам;
  - правильная утилизация пищевых отходов в соответствии с требованиями;
  - организация дежурства детей по столовой;
  - соответствие температуры горячих блюд при доведении их детям;
  - соответствие получаемой с пищеблока пищи промаркированной таре;
  - использование спецодежды для получения пищи.
  - обучение детей совместно с воспитателями правилам сервировке и культуре приёма пищи;
  - соблюдать питьевой режим, использовать бутилированную воду установленную в кулеры
9. Питание детей организовать посезонно. Установить примерные сроки сезонов: зимнее -весенний сезон летне-осенний.
10. Разработать примерное цикличное меню с учётом имеющейся картотеки блюд и возможностей учреждения по поставке продуктов питания в рамках имеющегося финансирования ответственный – медсестра
11. Утвердить следующий график питания на 2023 год:  
режим работы 12 часов – пятиразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.
12. Утвердить следующий график выдачи продуктов с пищеблока на группы на 2023 год для детей по возрастам: (соответственно завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин)

ранний возраст	8.30-8.50	10.30-10.40	12.00-12.30	15.30-15.40	18.30-18.40
младший возраст	8.30-8.45	10.30-10.40	12.10-12.40	15.35-15.45	18.30-18.40
средний возраст	8.40-8.50	10.40-10.50	12.20-12.40	15.40-15.50	18.35-18.45
старший возраст	8.40-8.45	10.40-10.50	12.30-12.45	15.45-15.55	18.35-18.45
подготовительные группы	8.45-8.55	10.50-11.00	12.40-13.00	15.50-16.00	18.40-18.50

12. Горячие блюда при доведении их детям должны иметь температуру 40-45° С
13. Ответственным за отбирание суточной пробы готовой продукции назначить: поваров А.И. Молозину, Е.В. Филатову, в соответствии с графиком работы
14. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществлять шеф- повару.
15. Ответственным за проведение инструктажа по отбиранию и хранению суточных проб назначить медсестру.

Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

А.М. Скоробогатова

Зам по АХР:

О.В. Багрий

Дата ознакомления:

Шеф-повар

О.В. Шепета

Дата ознакомления:

Кладовщик

В.А. Герасименко

Дата ознакомления:

Повар

Е.В. Филатова

Дата ознакомления:

Повар

А.И. Молозина

Дата ознакомления: