

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение *бсс*
«Детский сад №35» города Воткинска Удмуртской Республики

П Р И К А З

09 января 2024
Об организации питания

№ *4-сс*

В целях обеспечения полноценного сбалансированного питания детей в МБДОУ детском саду №35 (далее - ДОУ), в соответствии со ст. 28, 37, 41 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом МБДОУ детского сада №35, «Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3/2.4.3590-20, и осуществления контроля по организации питания в ДОУ в 2024 году,

приказываю:

1. Организовать полноценное сбалансированное питание детей в ДОУ в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах, с распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи.

1.1. Утвердить режим питания в ДОУ: 1-ый завтрак, 2-ой завтрак, обед, «уплотненный» полдник.

1.2. Утвердить график выдачи готовой пищи с пищеблока. Приложение 1.

1.3. Утвердить график питьевого режима. Приложение 2.

2. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке создать бракеражную комиссию в составе:

1. Мухачева О.А., заведующий ДОУ или лицо, его заменяющее;

2. Кудрина Н.А., медсестра или лицо, ее заменяющее;

3. Русанова Н.Б., повар (посменно) или лицо, их заменяющее.

2.1. Возложить на данную комиссию контроль за:

* снятие пробы готовой пищевой продукции с обязательной отметкой органолептической оценки качества готовых блюд и соответствующей записи в журнале бракеража готовой пищевой продукции;

* разрешение к реализации (выдаче) готовых блюд;

* отслеживанием за наличием контрольного блюда;

* проверку количества закладываемых продуктов для приготовления пищи;

* реализацию мероприятий по недопущению отравления пищевыми продуктами;

* отслеживанием соблюдения технологии приготовления детских блюд;

* отслеживанием реализации сроков и хранения продукции;

* отслеживанием соблюдения санитарных и гигиенических требований на пищеблоке;

3. Возложить на медицинскую сестру Кудрину Н.А., контроль за:

* разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;

* расчет среднесуточной нормы выдачи пищевых продуктов на 1 ребенка (1 раз в 10 дней);

* проведение коррекции питания в течение следующей декады;

* проведение коррекции питания для детей с пищевой аллергией;

- * подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) ежемесячно;
 - * информирование родителей об ассортименте питания детей, вывешивая ежедневное меню основного (организованного) питания для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы и калорийности порции;
 - * рекомендации по организации здорового питания детей;
 - * организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - * снятие пробы с обязательной отметкой органолептической оценки качества готовых блюд и соответствующей записи в журнале бракеража готовой пищевой продукции;
 - * правильностью отбора и хранения суточных проб готовой продукции;
 - * качеством пищевых продуктов, наличием сопроводительных документов: качественного удостоверения, сертификата, ветеринарного свидетельства, маркировочных ярлыков;
 - * соблюдением получения готовой пищи с пищеблока помощниками воспитателей;
 - * ежедневным проведением с-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей пищи;
 - * проведением ежедневного осмотра работников пищеблока с занесением результатов осмотра в гигиенический журнал;
 - * соблюдением требований и графиком питьевого режима в ДОУ;
 - * ведение контроля за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
 - * проведением ежедневной и генеральной уборки всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря;
 - * наличием инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств с указанием правил приготовления рабочих растворов для мытья посуды, обработки инвентаря, мочалок и ветоши;
 - * проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий
 - * работой по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, за полнотой ее проведения;
 - * ведением медицинской документации.
4. Ответственность за прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих в ДОУ возложить на кладовщика Алпееву А.А., за:
- * качество пищевых продуктов и продовольственного сырья, наличие сопроводительных документов на них, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность с отметкой записи в журнале поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, наличие маркировочных ярлыков;
 - * недопущение приема пищевых продуктов с признаками недоброкачества, с истекшим сроком хранения, признаками порчи, без сопроводительных документов, не имеющие маркировки (маркировочных ярлыков или их копий);
 - * хранение пищевых продуктов в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, с условиями хранения и сроками годности, установленными изготовителем;
 - * выполнение санитарных требований по разграничению хранения и сортировки пищевых продуктов в кладовой;
 - * выдачу пищевых продуктов из кладовой производить по утвержденному меню-требованию не позднее 17.00 часов предстоящего дня, указанного в меню-требовании;
 - * санитарное состояние продуктовой кладовой, овощехранилища, холодильного оборудования;

бесперебойную работу холодильно – технологического оборудования и соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции;

- * ведение накопительной ведомости, книги учета прихода и расхода пищевых продуктов.

4.1. Кладовщику Алпеевой А.А. проводить сверку остатков пищевых продуктов с бухгалтером ОДВ 1 раз в месяц.

5. Ответственность за организацию производственной работы на пищеблоке возложить на повара Русанову Н.Б. (или лицо, его заменяющее) за:

- * прием пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок;

- * соблюдение при обработке пищевых продуктов санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд;

- * соблюдение принципа «щадящего питания» при приготовлении блюд;

- * соблюдение правил приготовления пищи в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил;

- * соблюдение норм закладки продуктов согласно меню-требования;

- * отбор и хранение суточной пробы готовой продукции;

- * соблюдение графика выдачи готовой пищи;

- * выдачу готовой пищи только после проведения контроля бракеражной комиссией с соответствующей записью в журнале бракеража готовой пищевой продукции;

- * в случае неготовности пищи, блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков;

- * вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-требовании;

- * соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);

- * проведение с-витаминизации 3-его блюда в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПиН;

- * проведение ежедневной и генеральной уборки всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря;

- * правильное использование кухонного инвентаря, посуды в соответствии с маркировкой;

- * совместное с делопроизводителем и медсестрой составление разнообразного меню.

6. Ответственность за составление ежедневного меню-требования и ведение табеля питания сотрудников ДОО возложить на делопроизводителя Ремову Т.В.:

- * составлять ежедневное меню - требование в соответствии с количеством детей отмеченных в табеле посещаемости;

- * составлять меню-требование накануне предшествующего дня;

- * с указанием выхода блюд для детей разного возраста с соблюдением объемов порций приготавливаемых блюд;

- * с определением нормы питания сотрудников;

- * при отсутствии наименования пищевого продукта в меню-требовании дописывать его в конце списка в свободной графе;

- * подписывать меню-требование медсестрой Кудриной Н.А., кладовщиком Алпеевой А.А., поваром (по графику работы) Русановой Н.Б., делопроизводителем Ремовой Т.В. и утверждать заведующим ДОО Мухачевой О.А. или лицами, их заменяющими, накануне предшествующего дня;

- * своевременно сдавать меню-требование в МКУ ЦБ УО (не более, чем за три дня).

7. Работники пищеблока допускаются к работе при наличии пройденного медицинского осмотра. Ответственный заведующий ДОО Мухачева О.А.

Ф.И.О. сотрудника	Должность	Дата ознакомления	Роспись
Лисица А.А.	книгобидиск	09.01.2024.	Лисица
Лисица С.А.	завхоз	09.01.2024.	Лисица
Возунова Т.В.	всадль	09.01.2024г.	Возунова
Василова К.Ю.	воспитатель	09.01.2024г.	Василова
Ильмова Л.Ю.	воспитатель	09.01.2024	Ильмова
Васильева С.А.	воспитатель	09.01.2024.	Васильева
Самойленкова С.А.	пом. воспитателя	09.01.2024	Самойленкова
Воскрясенко Т.Е.	пом. по спорту	09.01.2024	Воскрясенко
Воскова М.В.	пом. воспитателя	09.01.2024	Воскова
Шутова С.М.	воспитатель	09.01.2024	Шутова
Королевичева И.А.	воспитатель	09.01.2024	Королевичева
Полухина С.А.	воспитатель	09.01.2024	Полухина
Полухина М.Б.	повар	09.01.2024	Полухина
Савина С.М.	пом. воспит.	09.01.2024	Савина
Величина А.И.	воспитатель	09.01.2024	Величина
Генкина М.В.	демонстратор-мв	09.01.2024.	Генкина
Иржова К.Н.	пом. воспит.	09.01.2024	Иржова
Березина И.И.	воспитатель	09.01.2024	Березина
Кайткова Я.В.	муз. рук.	09.01.2024.	Кайткова
Кузнецова И.А.	муз. сестра	09.01.2024.	Кузнецова
Воскрясенко И.А.	пом. воспит.	09.01.2024	Воскрясенко
Воскрясенко С.А.	воспитатель	09.01.2024	Воскрясенко
Горюхова М.В.	п. в.-м	09.01.2024	Горюхова