

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА №1
ГОРОДА СЛАВЯНСКА-НА-КУБАНИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СЛАВЯНСКИЙ РАЙОН

ПРИКАЗ

от 01.03.2021 г.

№046-о/д

г. Славянск-на-Кубани

Об организации питания обучающихся

В целях усиления контроля за организацией питания в дошкольном учреждении, во исполнение СанПиН 2.4.1.1249-03 п. 2.10 и повышения личной ответственности работников пищеблока, во исполнении Федерального закона от 29.12.2012 года №273 «Об образовании в Российской Федерации» статья 37 «Организация питания обучающихся» п р и к а з ы в а ю:

1. Отменить действие приказа от 11.01.2021 года №001 «Об организации горячего питания» и читать в следующей редакции:

2. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.1249-10, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

3. Утвердить график приема/выдачи пищи в соответствии с приложением к настоящему приказу.

4. Возложить ответственность на И.Д. Брикун, старшую медицинскую сестру за:

4.1. Составление меню согласно количеству детей на текущие сутки.

4.2. Производить возврат и добавку продуктов при изменении количества детей свыше 1 и оформлять дополнительное меню-требование на текущий день.

4.3. Контроль закладки продуктов на пищеблоке по утвержденному графику.

4.4. Ведение бракеража готовой продукции согласно 12-дневного меню, в случае отклонения от меню указывать причины.

4.5. Подсчет калорийности и накопительной ведомости для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка.

4.6. Контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов.

4.7. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.

4.8. Ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей.

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

4.10. Контрольное блюдо оставлять в объеме порции, согласно меню на текущий день.

4.11. Соблюдать срок хранения контрольного блюда - 48 часов.

4.12. Проводить контроль температурного режима

4.13. Проводить контроль состояния здоровья работников пищеблока, с ежедневной отметкой в соответствующем журнале.

4.14. Соблюдать правила и нормы санитарного состояния продуктовых кладовых.

2.12. Соблюдать санитарные правила хранения продуктов.

2.13. Своевременно производить заказ продуктов согласно утвержденному 12-дневному меню.

2.14. Выдавать продукты согласно меню-требованию на следующий день после приготовления полдника после 14-00 ч.

2.15. Работать только по утвержденному меню.

2.16. Выполнять требования к ведению документации на складе.

2.17. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания.

4.15. Контролировать санитарное состояние пищеблока.

4.16. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

4.17. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.

4.18. Ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

4.19. Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН.

4.20. Совместное с завхозом и старшей медсестрой составление разнообразного меню.

4.21. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы.

4.22. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

4.23. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.24. Соблюдать технологию приготовления блюд по технологическим картам утвержденного 12-дневному меню.

4.25. Закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

4.26. Соблюдать утвержденный график выдачи пищи в группы.

Получать продукты питания по меню на следующие сутки по окончании и приготовления полдника после 14-00 часов.

4.27.Своевременно производить заготовку овощей;

5. Создать бракеражную комиссию в составе:
заведующий ДООУ Артюхина Яна Александровна
заведующая хозяйством Хняч Анна Михайловна
воспитатель Бондаренко Оксана Юрьевна
старший воспитатель Любарчук Виктория Петровна
старшая медицинская сестра Брикун Ирина Дмитриевна
родитель Львова Наталья Николаевна

6. Проводить ежедневный контроль за закладкой продуктов, делая отметки в специальном журнале. Ответственность за её ведение возлагается на заведующую И.Д. Брикун.

7. Членам бракеражной комиссии ежемесячно проводить снятие остатков продуктов питания на пищеблоке и продуктовой кладовой. Оформлять акты по итогам проверки.

8. Обеспечить своевременную заявку, получение, хранение, выдачу овощей, мясной продукции, рыбы, птицы и т.д. по графику заявок. (отв. Хняч А.М.).

9. Обеспечить наличие меню-требования к 08.00 ч. ежедневно в соответствии с утвержденным циклическим меню (отв.И.Д. Брикун, старшая мед сестра).

10. Обеспечить замену меню в случае недопоставки сырья за 12 ч. до приготовления первого завтрака (отв. И.Д. Брикун, старшая мед сестра).

11. Обеспечить наличие приказа по ДООУ в случае замены рациона питания за 12 ч. с момента обнаружения факта недопоставки сырья (отв. И.Д. Брикун, старшая мед сестра).

12. Своевременно оформлять документацию по вопросу питания (Журналы бракеража, отходов, и т.д.) (отв. И.Д. Брикун, старшая мед сестра).

13. Обеспечить санитарный порядок на пищеблоке (В.В. Клименко).

14. Исключить хранение продуктов питания в холодильниках, не предусмотренных для этого (все работники ДООУ).

15. Обеспечить наличие суточных проб (В.В. Клименко).

16. Обеспечить исправную работу холодильного, электро, газового, оборудования, канализационной системы, (отв. Хняч А.М.).

17. Обеспечить своевременную выдачу горячего питания силами работников пищеблока (В.В. Клименко).

18. Обеспечить своевременное получение горячего питания.

19. Обеспечить обязательное ношение спецодежды (халат хлопчатобумажный, белый) при раздаче пищи в группе.

20. Возложить ответственность на воспитателей:

20.1. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов.

20.2. Обеспечение приема пищи детьми.

20.3. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи.

20.4. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета.

20.5. Организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности.

20.6. Качества питьевой воды.

21. Возложить ответственность на С.М. Савва, заведующую хозяйством за:

21.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования.

21.2. Оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами.

21.3. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации.

21.4. Работу с поставщиками продуктов.

22. Приказ вступает в силу с момента его подписания.

23. Контроль за исполнением настоящего возложить на И.Д. Брикуну, старшую медицинскую сестру.

Заведующий

С приказом о



Я. А. Артюхина