



БОЙОРОК

ПРИКАЗ

От 15 августа 2022 й

№ 47

от 15 августа 2022 г

Об организации питания и

назначении ответственного за организацию питания

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ в 2022-2023 учебном году
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать 3-х разовое горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник), воспитанников Учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».

2. Всем работникам Учреждения строго соблюдать требования- Санитарными правилами и нормами СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2;

- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи СанПиН 2.4.3648-20, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28;

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

	Младшая разновозрастная группа	Старшая разновозрастная группа
Завтрак	8.30	8.40
Второй завтрак	10.30	10.45
Обед	11.55	12.10
Полдник	15.20	15.15

4. Утвердить График приема пищи в группах:

	Младшая разновозрастная группа	Старшая разновозрастная группа
Завтрак	9.40 - 9.00	9.50 - 9.00
Второй завтрак	10.30 - 10.40	10.50 - 11.00
Обед	12.00 - 12.30	12.30 - 12.50
Полдник	15.30	15.30

5. Возложить ответственность за качественную организацию питания воспитанников в Учреждении, на медсестру Яковлеву Т. Е.

Определить для ответственного за питание следующий круг функциональных обязанностей:

Осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки, за хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°С;
- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции)
- за правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- за сохранностью и транспортировкой продуктов питания, их хранением и сроками реализации.

Своевременно оформлять информацию на стенде: график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

Ежедневно проводить С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей.

Ежемесячно вести подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

Вести работу с поставщиками продуктов питания.

Ежедневно перед началом работы проводить осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню

При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего;
- в меню ставить подписи медсестры, завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из склада.
- представлять меню для утверждения заведующим до 15.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

6. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания.

Воспитателям и помощникам воспитателей групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- не допускать детей к получению пищи с пищеблока;
- к сервировке столов допускать детей с 3 лет;
- раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости с крышкой;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- формировать у детей культурно-гигиенические навыки при приеме пищи.

Кузьминой Е.Д., Чебатаревой .Щербининой Н.В., воспитателям

своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за

- качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- правильной сервировкой стола;
- доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

Яковлевой В.Г., заведующему хозяйством

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

Яковлеву В.Г., заведующего хозяйством, назначить ответственной за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.

- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- при получении пищевых продуктов, продовольственного сырья проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».
- приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство).
- продукцию принимать в таре производителя (поставщика).
- документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.
- не принимать пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации;
- пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.
- складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовать приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.
- следить за работой технологического и холодильного оборудования;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню.

Работникам пищеблока поварам Гладких Л.А., Дульцевой Л.С.

- работать только по утвержденному заведующим и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам, закладку необходимых продуктов.;
- производить закладку основных продуктов согласно утвержденному графику;

- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи с пищеблока группы;

Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре $+2...+6^{\circ}\text{C}$ на старшую медсестру Яковлеву Т. Е., при ее отсутствии – на повара Гладких Л. С.

Бракеражной комиссии своевременно проводить снятие пробы приготовленной пищи. Запись о проведенном контроле вносится в специальный журнал.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- графики выдачи готовых блюд с пищеблока в группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (хранятся в специальной папке);
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;

8. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

9. Ответственность за выполнение приказа оставляю за собой.

Заведующий Панфилова М.А. Панфилова М.А.

С приказом ознакомлены:

1. Кузьмина Е. Д. Кузьмина
2. Чебатарева В. П. Чебатарева
3. Щербинина Н. В. Щербинина
4. Яковлева Т. Е. Яковлева
5. Горбачева К. А. Горбачева
6. Яковлева В. Г. Яковлева
7. Малафеева Т. А. Малафеева

8. Ильина С. В. Ильина
9. Гладких Л. А. Гладких
10. Дульцева Л. С. Дульцева
11. Яковлев Н. Т. Яковлев
12. Панфилов В. М. Панфилов
13. Яковлева Т. Е. Яковлева

