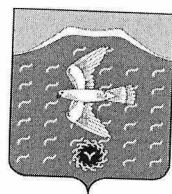


БАШКОРТОСТАН
РЕСПУБЛИКАҢЫ ИШЕМБАЙ
РАЙОНЫ МУНИЦИПАЛЬ
РАЙОНЫ ИШЕМБАЙ
КАЛАҢЫНЫҢ КАТНАШ
ТӨРЗӨГЕ «ЫСЫККАЙ» 27-СЕ
БАЛАЛАР БАКСАҢЫ
МУНИЦИПАЛЬ
АВТОНОМИЯЛЫ МӘКТӘПКӘСӘ
БЕЛЕМ БИРЕҮ УЧРЕЖДЕНИЕҢЫ
(БР Ишембай районы МР Ишембай
к. катнаш төрзөгә « ЫСЫККАЙ »
27-се балалар баксаһы МАМББУ)



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 27 «РОСИНКА»
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
ГОРОДА ИШИМБАЯ
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ИШИМБАЙСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН
(МАДОУ детский сад № 27 «Росинка»
комбинированного вида г. Ишимбая
МР Ишимбайский район РБ)

**БОЙОРОКТАН
ӘЗЕМТӘ**

04 июль 2023 й.

Ишембай к.

**ВЫПИСКА ИЗ
ПРИКАЗА**

04 июля 2023 г.

№ 122

г. Ишимбай

Об обеспечении организации рационального питания детей и
сотрудников в ДОУ

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 „Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения“», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 „Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи“», положением об организации питания воспитанников, с целью организации сбалансированного питания воспитанников МАДОУ детский сад № 27 «Росинка»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Об организации питания
 - 1.1 Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования», согласованным с ТУ Госпотребнадзор.
 - 1.1.1. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.
 - 1.2 Утвердить график закладки основных продуктов питания и ответственных за закладку продуктов в котел.
- Ответственным: шеф-повару Шепелевой Ю.А.; повару Климович О.В., повару Хазиной Г.А.

- мясо, куры - 7³⁰
- масло - 8⁰⁰, 11⁰⁰

- сахар - 8⁰⁰, 10³⁰
- тесто для выпечки - 9⁰⁰
- молоко - 5³⁰, 15⁰⁰

1.3 Утвердить график выдачи пищи по группам

Группы	Завтрак	II завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Ранний возраст	8 ¹⁵	10 ⁰⁰	11 ⁴⁰	15 ¹⁰	17 ³⁰
Младшая	8 ²⁰	10 ⁰⁰	11 ⁴⁵	15 ¹⁰	17 ³⁰
Средняя	8 ²⁵	10 ⁰⁰	11 ⁵⁰	15 ¹⁵	17 ³⁰
Старшая	8 ³⁰	10 ⁰⁰	12 ²⁵	15 ⁰⁰	17 ³⁰
Подготовительная	8 ³⁵	10 ⁰⁰	12 ³⁰	15 ⁰⁰	-

1.4 Определить время выдачи продуктов питания из кладовой в пищеблок на следующий день с 14⁰⁰ до 15³⁰.

2. О назначении ответственных за питание

2.1. Возложить ответственность за организацию рационального питания детей на Шепелеву Ю.А. в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 г. № 26 и предоставить до 10.10.2013г. в МКУ УО на согласование план мероприятий по улучшению организации питания дошкольников и обучающихся.

2.2.1 Составить план работы по организации питания до 06.09 и представить на утверждение заведующему ДОУ, где предусматривать 1 раз в неделю день национальной кухни;

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

2.2.3. При составлении меню-требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;
- разрешить медицинским работникам осуществлять списание продукта питания «яйцо вареное» на приготовление суточной пробы, в меню-требовании отдельной строкой;
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
- указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи медсестры, кладовщика, шеф-повара, принимающего продукты из кладовой заведующего.

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

2.2.5. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.

2.2.6. Провести своевременную замену информации на стенде «Сбалансированное питание – залог здоровья»: график закладки продуктов в котел; график выдачи готового питания по группам; объем получения блюд в граммах.

2.2.7. Усилить контроль за отбором и хранением суточной пробы готовой продукции на пищеблоке согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 и обновить маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в Типовом рационе питания детей.

2.2.8. Осуществлять контроль за выполнением натуральных норм.

2.2.9. Вести учет за химическим составом и калорийности блюд – 1 раз в десять дней с записью в журнале.

2.2.10. Своевременное заполнение нормативно-учетных журналов на пищеблоке, в журнале «Здоровье» вести учет состояния здоровья помощника воспитателя;

2.2.11. Представлять отчеты в МКУ УО технологу по калорийности до 5 числа каждого месяца;

2.2.12. Обеспечить наличие следующих документов:

- инструкции по ОТ и ТБ;
- должностные инструкции;
- картотеку технологии приготовления блюд,
- медицинскую аптечку,
- график закладки продуктов,
- график выдачи готовых блюд,
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо,
- суточную пробу за 2 суток (48 час).

2.3. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о произведенном контроле в тетради «Закладка продуктов в котел на пищеблоке», которая хранится на пищеблоке.

Ответственность за ее ведение возлагается на медсестру Околызину Л.А.

3. О возложении ответственности за питания детей

3.1. Возложить ответственность за организацию питания детей на старшую медицинскую сестру Околызину Л.А.; шеф-повара Шепелеву Ю.А., повара Климович О.В., повара Хазину Г.А. подсобного рабочего Мигранову З.М., старшего воспитателя Ханнанову Л.Ф., воспитателей и помощников воспитателей групп.

3.1.1. Сотрудникам пищеблока разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

3.2 Медсестра Околызина Л.А.:

3.2.1. Несет ответственность за своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов. Обнаруженные некачественные продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ (шеф-повар) и поставщика, в лице экспедитора.

3.2.3 Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производит в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании

3.2.4. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья медсестра Околызину Л.А. проводит визуальную оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале входного контроля.

3.3 Шеф-повар Шепелева Ю.А., повар Климович О.В., повар Хазина Г.А. несут ответственность:

- качественное и своевременное приготовление блюд;
- строгое соблюдение технологии приготовления блюд, их разнообразие, включение в меню национальных и новых блюд;
- закладку основных продуктов, которую производят по утвержденному руководителем графику в присутствии членов комиссии;
- соблюдение объема порции;
- отбор суточных проб.

3.3.2. 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 градусов на шеф-повара Шепелеву Ю.А. Рабочие кухни несут ответственность за:

- доставку доброкачественных овощей из овощехранилища и обработку их;
 - санитарное состояние пищеблока;
 - обработку посуды для проб.
- 3.4 Старший воспитатель Ханнанова Л.Ф.:
Осуществляет контроль за:
- согласованность в работе воспитателей и помощников воспитателей при организации питания в группе;
 - создание спокойной, доброжелательной обстановки во время приема пищи в группах;
 - правильную маркировку мебели;
 - проведение кормления детей ясельного возраста;
 - участие детей в подготовке процесса питания (дежурства).
- Совместно с воспитателями и старшей медсестрой осуществляет разъяснительную работу с родителями по организации питания и приема пищи в домашних условиях.
- 3.5 Воспитатели и младшие воспитатели групп несут ответственность за организацию питания для детей каждой группы.
4. О создании комиссии по снятию остатков продуктов питания в кладовой..
- 4.1. Комиссии работать в следующем составе:
- председатель ПК - Акшенцева Г.В.
шеф – повар – Шепелева Ю.А.
- 4.2. Комиссии еженедельно производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.
5. Организация работы пищеблока.
- 5.1. На пищеблоке необходимо иметь:
- должностные инструкции;
 - инструкции по охране труда и технике безопасности;
 - инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - график закладки продуктов;
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд, контрольные блюда;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд;
 - медицинскую аптечку;
 - диэлектрические коврики;
 - огнетушитель.
- 5.2 Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи, носить украшения.
6. Контроль по исполнению данного приказа оставляю за собой

Заведующий МАДОУ



Кулясова В.В.