

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД «ЛУЧИК» ПОСЕЛКА ЛУКНОВО ВЯЗНИКОВСКОГО
РАЙОНА ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ»

ПРИКАЗ

30.08.2023

№ 73/1-О

Об организации питания воспитанников

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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 Российской Федерации 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 в МБДОУ «Детский сад «Лучик», утвержденным приказом заведующего от 30.08.2023 № 71-О, с целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности питания, а также контроля по данному вопросу в 2023-2024 учебном году, п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать 4-х разовое питание воспитанников в учреждении в соответствии с примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет, посещающих ДОО с 10-часовым режимом функционирования.

2. Ответственность за организацию питания детей возлагаю на себя, заведующую хозяйством Н.В. Кошутину, калькулятора Полатину М.А., контрактного управляющего Веденину О.В., поваров Чугункову С.В. и Ливтиренко Е.М.

3. Утвердить график приема пищи:

- завтрак – 8.20 – 9.00;
- второй завтрак – 10.00 – 10.20;
- обед – 11.50 – 13.00;
- полдник – 15.30 – 15.50.

4. Калькулятору Полатиной М.А.:

4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.2. При составлении меню учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в свободных графах бланка с обязательным указанием кода продукта;

- проставлять в конце меню подписи ответственных за организацию питания воспитанников в ДОО – калькулятора, заведующей хозяйством и повара;

- предоставлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

5. Ответственным за организацию питания в учреждении поварам Чугунковой С.В., Ливтиренко Е.М., калькулятору Полатиной М.А. и заведующей хозяйством Н.В. Кошутиной разрешается работать только по утвержденному графику и правильно оформленному меню.

Изменения в меню вносятся только с разрешения заведующего ДОО.

6. Возложить ответственность за своевременность поставок продуктов питания, точность веса, количество, качество и ассортимент принимаемой продукции на контрактного управляющего О.В. Веденину, заведующую хозяйством Н.В. Кошутину.

7. Материально-ответственному лицу заведующей хозяйством Кошутиной Н.В.:

7.1. Еженедельно осуществлять заказ на поставку продуктов питания.

7.2. Осуществлять приемку продуктов питания исключительно надлежащего качества, соответствующего условиям договора, сертификатов, ветеринарных справок и иных документов, предусмотренных действующим законодательством. Хранить товарные ярлыки до полного использования продукта питания.

7.3. В случае обнаружения при осмотре и оценке по органолептическим признакам продуктов с признаками порчи, несоответствия требованиям технических регламентов незамедлительно изымать данные продукты из набора продуктов для приготовления пищи и при необходимости организовывать проведение лабораторных исследований.

7.4. Строго соблюдать условия и сроки хранения продуктов, следить за исправностью холодильного оборудования и температурного режима в холодильных камерах.

7.5. Производить в ФГИС «Меркурий» гашение электронных ветеринарных сопроводительных документов в течение одного рабочего дня после доставки и приемки подконтрольного товара.

7.6. Выдачу продуктов питания из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15 часов 30 минут предшествующего дня, указанного в меню. Повару тщательно проверять их качество, не допускать использования продуктов питания при малейших признаках порчи.

8. В целях организации контроля за рационом питания и приемом готовой кулинарной продукции создать бракеражную комиссию в следующем составе: заведующей – Е.В. Монаковой, заведующего хозяйством – Н.В. Кошутиной, контрактного управляющего – О.В. Ведениной.

Членам бракеражной комиссии вести ежедневный контроль по закладке основных продуктов в котлы:

- понедельник – контрактный управляющий – О.В. Веденина;
- вторник – заведующий – Е.В. Монакова;
- среда – заведующий хозяйством – Н.В. Кошутина;
- четверг – заведующий – Е.В. Монакова;
- пятница – контрактный управляющий – О.В. Веденина.

Контроль за доброкачественностью готовой пищи осуществлять на всех стадиях ее приготовления и заканчивать снятием проб.

Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале контроля, которая хранится на пищеблоке, ответственность за ее ведение возлагаю на себя.

9. Поварам Чугунковой С.В., Ливтиренко Е.М. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

- 07.00 – мясо, куры в 1 блюдо, продукты запуска;
- 07.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;
- 09.00 – тесто для выпечки;
- 10.00 – 11.00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);
- 11.25 – масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;
- 13.00 – продукты для полдника.

Поварам производить закладку продуктов питания в котел в присутствии одного из членов бракеражной комиссии.

10. Возложить персональную ответственность на поваров Чугункову С.В. и Ливтиренко Е.М. за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (за исключением субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2 +6 С.

11. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- воспитателя (профорга ДОО) – Лукашиной Л.А.;
- воспитателя (калькулятора) – Полатиной М.А.;
- младшего воспитателя – Карасевой А.С.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов питания в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

12. Заведующей хозяйством Н.В. Кошутиной ежемесячно производить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ «ЦЭиФ учреждений системы образования» Смирновой Г.Ф.

13. Утвердить и строго соблюдать график выдачи готовых блюд из пищеблока в группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе:

- завтрак – 8.15 – 8.30;
- второй завтрак – 9.55 – 10.05
- обед – 11.30. – 12.00;

- полдник – 14.50 – 15.00.

14. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2-ое суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого электроприбора.

15. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи. Помещение пищеблока содержать в чистоте, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.

16. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.

17. Ответственность за организацию питания детей на группах возложить на воспитателей и младших воспитателей:

- группа № 1 – воспитатель: Веденина О.В.,
мл.воспитатель – Холодякова М.Ю.
- группа № 2 – воспитатель: М.А. Полатина,
мл.воспитатель: Д.А.Бондаренко;
- группа № 3 – воспитатель: Н.М. Помякишева,
мл.воспитатель: Д.В.Каргина;
- группа № 4 – воспитатель: Л.А. Лукашина,
мл.воспитатель: А.С.Карасева.

18. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой, ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, контрактного управляющего О.В. Веденину, заведующую хозяйством Н.В. Кошутину.

Заведующий



Е.В. Монакова