

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад комбинированного вида № 10 «Ивушка»
(МБДОУ детский сад № 10 «Ивушка»)
ПРИКАЗ

01.06.2022

№ 108

Об организации питания детей
в ДОУ

В целях обеспечения полноценного сбалансированного питания детей в МБДОУ в соответствии с нормативно-правовыми документами, регулирующими организацию рационального питания детей в дошкольном учреждении, а также для усиления контроля за расходованием денежных средств на питание, а также в целях рационального использования бюджетных средств, выделенных на питание воспитанников в 2022 – 2023 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

Ответственность за организацию рационального питания детей, проведение производственного контроля по основным гигиеническим показателям качества сырья и готовых блюд, контроль за работой всех служб по вопросам питания возложить на заместителя заведующего по АХР Корецкую Наталью Павловну.

Медсестре, сотруднику ГБУЗ СК «Детская больница» г. Ессентуки Громыко Надежде Ефимовной работать в тесной взаимосвязи с Корецкой Н.П. и всеми сотрудниками пищеблока.

При составлении меню детского сада руководствоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2015 год.

Зам по АХР Корецкой Н.П.

- поручить при организации питания использовать санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПин 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- разрабатывать и вносить изменения в десятидневные меню приготавливаемых блюд, разнообразить блюда в соответствии с физиологическими потребностями в пищевых веществах и нормах питания;
- разрабатывать технологические карты на новые блюда на основе Сборника рецептур и кулинарных изделий с указанием № рецептуры и технологии изготовления;
- составлять ежедневное меню основного питания на основании с 10-дневным меню;

- при необходимости проводить корректировку порций на ужин в сторону уменьшения в соответствии с фактическим количеством присутствующих детей.
- составлять отчет для Управления образования по выполнению натуральных норм питания один раз в месяц;
- заключать договора с поставщиками на продукты питания
- распределять выделенные денежные средства на питание, в соответствии с договорами и контрактами.
- контролировать качество продуктов и стоимость их в соответствии с договорными обязательствами между ДОУ и поставщиками, наличие необходимых документов, свидетельствующих о качестве продуктов питания,
- организовать в случае необходимости замены некачественных продуктов на основании актов бракеражной комиссии и (или) приказов заведующего.
- осуществлять контроль за работой и исправным состоянием технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, за работу с проверяющими, по выполнению требований СанПиН;
- осуществлять контроль за качеством поступающих в учреждение продуктов и наличием и соответствием сопроводительных документов.

Медсестре Громыко Н.Е.

- анализировать и контролировать выполнение натуральных норм продуктов питания на одного ребенка по накопительной ведомости расхода продуктов один раз в 10 дней, при необходимости проводить коррекцию питания в следующей декаде;
- осуществлять ежедневный осмотр работников пищеблока, результаты осмотров записывать в журнале здоровья;
- контролировать соответствие пищевых рационов физиологическим потребностям детей путем подсчета среднесуточного набора пищевой продукции с учётом потребности в пищевых веществах, энергии, витаминов и минеральных веществах;
- контролировать санитарное состояние пищеблока: ежедневно проверять качество уборки, соблюдение правил мытья посуды, использование разрешенных моющих средств;
- контролировать сроки прохождения медосмотра работниками пищеблока;
- контролировать знание и выполнение СанПиН всеми сотрудниками учреждения;
- контролировать организацию питания в группах с целью соблюдения режима питания, доведение пищи до детей в соответствии с возрастными нормами;
- контролировать правильность отбора и хранения суточных проб (48 часов), обработку тары для проб;
- контролировать соблюдение графика получения пищи группами, доведение норм питания до каждого ребенка;
- контролировать закладку продуктов на пищеблоке;

3. Гайко Н.А. кладовщику

- вести «Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции» в соответствии с установленными требованиями;
- предоставлять поставщикам требование-заявку на поставку необходимых продуктов питания на неделю или месяц;
- контролировать соответствие поставляемой продукции требуемому в заявке набору продуктов;
- ежедневно сверять идентичность всех наименований продуктов питания в накладной, счёт – фактуре, спецификации к договору и сертификатах качества
- принимать продукты только при наличии правильно оформленных сопроводительных документов (удостоверения качества, сертификаты соответствия и др.), при соответствии продуктов требованиям государственных стандартов;
- строго соблюдать сроки хранения и своевременное использование скоропортящихся продуктов;
- соблюдать условия хранения, поддержание нужной температуры на складе; обеспечивать изолированное содержание продуктов;
- принимать на ответственное хранение поступающее продовольственное сырьё и пищевых продукты от поставщиков;
- выдавать продукты в соответствии с меню-требованием на пищеблок,
- хранить документы, подтверждающие качество получаемых продуктов и сырья в течение 1 месяца после их списания;

4. Ефремовой Е.Н. шеф-повару

- вести ежедневно бракераж сырых продуктов и готовых блюд;
- осуществлять выдачу готовой пищи только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности блюд в журнале бракеража готовой пищевой продукции;
- вывешивать меню текущего и следующего дня для родителей, подписанное заведующим, с указанием даты;
- получать продукты питания и сырья от кладовщика,
- строго соблюдать выход блюд; соответствие количества приготовленной пищи объему и числу порций, указанных в меню-раскладке;
- нести персональную ответственность за закладкой основных продуктов путем контрольного взвешивания;
- строго соблюдать правила кулинарной обработки овощей и других продуктов, технологию приготовления пищи;
- проводить прием молочной и хлебобулочной продукции в утренние часы от поставщика, осуществляя визуальный осмотр качества и целостности упаковочной тары молочной продукции. Результаты контроля регистрировать в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

- молоко, поступающее в пакетах, перед отпуском в группы кипятить в посуде, предназначенной только для этой цели; потери при кипячении молока составляют 5%;
- строго соблюдать санитарный режим на пищеблоке (наличие промаркированного уборочного инвентаря, достаточное количество досок, хранение их в специальных кассетницах, тщательная обработка посуды, применение соответствующих моющих средств, дезрастворов, их хранение);
- ежедневно отбирать и хранить 48 часов суточную пробу готовой продукции в соответствии с требованиями СанПиН.
- не выдавать пищу помощникам воспитателей без спецодежды и вне графика;
- применять для мытья и дезинфекции посуды, оборудования, помещений пищеблока моющие средства, разрешенные правилами СанПиН.
- выполнять работы по мытью и дезинфекции в соответствии с правилами СанПиН.
- контролировать соблюдение графика получения пищи группами, доведение норм питания до каждого ребенка;
- выполнять нормы СанПиН, работать с проверяющими по качеству и технологии приготовления пищи.

5. поварам:

- строго соблюдать выход блюд; соответствие количества приготовленной пищи объему и числу порций, указанных в меню-раскладке;
- нести персональную ответственность за закладкой основных продуктов путем контрольного взвешивания;
- строго соблюдать правила кулинарной обработки овощей и других продуктов, технологию приготовления пищи;
- проводить прием молочной и хлебобулочной продукции в утренние часы от поставщика, осуществляя визуальный осмотр качества и целостности упаковочной тары молочной продукции. Результаты контроля регистрировать в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
- молоко, поступающее в пакетах, перед отпуском в группы кипятить в посуде, предназначенной только для этой цели; потери при кипячении молока составляют 5%;
- строго соблюдать санитарный режим на пищеблоке (наличие промаркированного уборочного инвентаря, достаточное количество досок, хранение их в специальных кассетницах, тщательная обработка посуды, применение соответствующих моющих средств, дезрастворов, их хранение);
- ежедневно отбирать и хранить 48 часов суточную пробу готовой продукции в соответствии с требованиями СанПиН.
- не выдавать пищу помощникам воспитателей без спецодежды и вне графика;
- применять для мытья и дезинфекции посуды, оборудования, помещений пищеблока моющие средства, разрешенные правилами СанПиН.

- выполнять работы по мытью и дезинфекции в соответствии с правилами СанПиН.

6. Павленко Е.Н. экономисту: - планировать финансирования питания детей на год, квартал, месяц с составлением и утверждением всех соответствующих документов, доведение контрольных и плановых сумм до зам по АХР и медсестры для заключения договоров и составления примерного цикличного меню;

- вести отчёты по расходованию средств на питание детей, расчётов затрат по питанию за год, квартал, месяц, в том числе на одного ребёнка, учёт источников финансирования;

- работать с проверяющими финансово-хозяйственную деятельность учреждения по вопросам питания;

- контролировать уровень бюджетного финансирования питания, ежедневно просчитывать стоимость питания. Ежедневно передавать накладные счет-фактуры, при заключении нового договора по питанию документы в МКУ «МУЦ г. Ессентуки»

7. Воспитателям возрастных групп обеспечить:

- организацию процесса кормления в детском саду (организацию дежурств детей, индивидуальная переносимость пищи, эстетическое оформление места ребенка при приеме пищи)

- доведение объема порций, соответствующих возрастным особенностям детей, контроль за остатками пищи;

- при необходимости проверку массы блюда, взятого со стола при раздаче детям;

- требовать от работников пищеблока выдачи пищи на группу в строго в соответствии с нормами питания;

- информировать родителей об организации питания.

8. Помощникам воспитателей возрастных групп возложить ответственность за:

- получать пищу с пищеблока в спецодежде строго по графику;

- соблюдать сервировку стола;

- использовать промаркированную посуду и ветошь строго в соответствии с маркировкой и правилами СанПиН;

- доводить пищу до детей в соответствии с нормами;

- учить детей совместно с воспитателем правилам сервировки и культуре приема пищи;

- осуществлять мытье и дезинфекцию посуды, столов, группового помещения в соответствии с правилами СанПиН;

- соблюдать питьевой режим, использовать бутилированную воду установленную в кулеры, или давать детям только кипяченую воду; получать воду на пищеблоке в специально для этого предназначенную и промаркированную посуду.

9. Питание детей организовать в соответствии с меню приготавливаемых блюд.

10. Разработать меню с учётом нового СанПиН и возможностей учреждения по поставке продуктов питания в рамках имеющегося финансирования
ответственный – медсестра Громыко Н.Е.

Утвердить следующий график питания на 2022-2023 год:

группы № 3,7 (режим работы 10 часов)– четырёхразовое питание: завтрак, обед, полдник;

группа № 5,4,1,2, 6,8,9,10 (режим работы 12 часов) – пятиразовое питание: завтрак, обед, полдник, ужин.

11. Утвердить следующий график выдачи продуктов с пищеблока на группы на 2022-2023 учебный год для детей по возрастам: (соответственно завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин)

	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Вторая младшая группа № 1	8.00	10.00	11.45	15.00	18.00
Группа раннего возраста № 6	8.00	10.00	11.40	15.00	18.00
Вторая младшая № 8	8.05	10.05	11.50	15.05	18.05
Средняя группа № 5	8.05	10.05	11.55	15.05	18.05
Средняя группа № 9	8.10	10.10	12.00	15.10	18.10
Старшая группа № 3	8.10	10.10	12.05	15.10	18.10
Подготовительная группа № 7	8.15	10.15	12.10	15.15	18.15
Подготовительная группа № 4	8.15	10.15	12.15	15.15	18.15
Подготовительная группа № 10	8.20	10.20	12.20	15.20	18.15
Подготовительная группа № 2	8.20	10.20	12.25	15.20	18.15

12. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков должна соответствовать технологическим документам.

13. Ответственным по отбору суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции приготовленной пищеблоком МБДОУ детского сада № 10 «Ивушка» назначить шеф-повара Е.Н. Ефремову.

14. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществлять медсестре Громыко Н.Е..

15. Ответственным за проведение инструктажа по отбиранию и хранению суточных проб назначить медсестру Громыко Н.Е.

Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Г.В. Волощенко