

Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 22»
города Воткинска Удмуртской Республики
427432, Удмуртская Республика, город Воткинск, ул. Гастелло д. 7,
тел. 8 (34145) 3-28-89
e-mail detsadik22@bk.ru

Приказ

От 09 января 2025 года
Об организации питания

№ 3-ос

В целях обеспечения полноценного сбалансированного питания детей в МБДОУ детском саду № 22 (далее - ДОУ), в соответствии со ст. 28, 37, 41 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом МБДОУ детского сада № 22, «Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3/2.4.3590-20, и осуществления контроля по организации питания в ДОУ в 2025 году,

приказываю:

1. Организовать полноценное сбалансированное питание детей в ДОУ в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах, с распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи.

1.1. Утвердить режим питания в ДОУ: 1-ый завтрак, 2-ой завтрак, обед, уплотненный полдник.

1.2. Утвердить график выдачи готовой пищи с пищеблока.

1.3. Утвердить график питьевого режима.

2. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке создать комиссию в составе:

1 здание:

1. Камаева Н.В., заведующий ДОУ или лицо, его заменяющее;

2. Буторина А.Г., медсестра или лицо, ее заменяющее;

3. Кошкарова С.А., шеф-повар или лицо, его заменяющее.

2 здание:

1. Данилова О.В., старший воспитатель или лицо, его заменяющее;

2. Буторина А.Г. медсестра или лицо, ее заменяющее;

3. Маралина З.М., повар или лицо, его заменяющее.

2.1. Возложить на данную комиссию контроль за:

- снятие пробы готовой пищевой продукции с обязательной отметкой органолептической оценки качества готовых блюд и соответствующей записи в журнале бракеража готовой пищевой продукции;

- разрешение к реализации (выдаче) готовых блюд;

- отслеживанием за наличием контрольного блюда;

- проверку количества закладываемых продуктов для приготовления пищи;

- реализацию мероприятий по недопущению отравления пищевыми продуктами;

- отслеживанием соблюдения технологии приготовления детских блюд;

- отслеживанием реализации сроков и хранения продукции;

- отслеживанием соблюдения санитарных и гигиенических требований на пищеблоке;

3. Возложить на медицинскую сестру Буторину А.Г., контроль за:

- разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;

- расчет среднесуточной нормы выдачи пищевых продуктов на 1 ребенка (1 раз в 10 дней);

- проведение коррекции питания в течение следующей декады;

- проведение коррекции питания для детей с пищевой аллергией;

- подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) ежемесячно;

- информирование родителей об ассортименте питания детей, вывешивая ежедневное меню основного (организованного) питания для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы и калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей;

- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

- снятие пробы с обязательной отметкой органолептической оценки качества готовых блюд и соответствующей записи в журнале бракеража готовой пищевой продукции;

- правильностью отбора и хранения суточных проб готовой продукции;

- качеством пищевых продуктов, наличием сопроводительных документов: качественного удостоверения, сертификата, ветеринарного свидетельства, маркировочных ярлыков;

- соблюдением получения готовой пищи с пищеблока помощниками воспитателей;

- ежедневным проведением с-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей пищи;

- проведением ежедневного осмотра работников пищеблока с занесением результатов осмотра в гигиенический журнал;

- соблюдением требований и графиком питьевого режима в ДОУ;

- ведение контроля за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

- проведением ежедневной и генеральной уборки всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря;

- наличием инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств с указанием правил приготовления рабочих растворов для мытья посуды, обработки инвентаря, мочалок и ветоши;

- проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий

- работой по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, за полнотой ее проведения;

- ведением медицинской документации.

4. Ответственность за прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих в ДООУ возложить на кладовщика Загуляеву М.Ф. за:

- качество пищевых продуктов и продовольственного сырья, наличие сопроводительных документов на них, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность с отметкой записи в журнале поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, наличие маркировочных ярлыков;

- недопускание приема пищевых продуктов с признаками недоброкачества, с истекшим сроком хранения, признаками порчи, без сопроводительных документов, не имеющие маркировки (маркировочных ярлыков или их копий);

- хранение пищевых продуктов в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, с условиями хранения и сроками годности, установленными изготовителем;

- выполнение санитарных требований по разграничению хранения и сортности пищевых продуктов в кладовой;

- выдачу пищевых продуктов из кладовой производить по утвержденному меню-требованию не позднее 17.00 часов предстоящего дня, указанного в меню-требовании;

- санитарное состояние продуктовой кладовой, овощехранилища, холодильного оборудования;

- бесперебойную работу холодильно – технологического оборудования и соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции;

- ведение накопительной ведомости, книги учета прихода и расхода пищевых продуктов.

4.1. Кладовщику Загуляевой М.Ф. проводить сверку остатков пищевых продуктов с бухгалтером ОДВ 1 раз в месяц.

5. Ответственность за организацию производственной работы на пищеблоке возложить на шеф-повара Кошкарёву С.А. (или лицо, его заменяющее) за:

- прием пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок;

- соблюдение при обработке пищевых продуктов санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд;

- соблюдение принципа «щадящего питания» при приготовлении блюд;

- соблюдение правил приготовления пищи в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил;

- соблюдение норм закладки продуктов согласно меню-требования;

- отбор и хранение суточной пробы готовой продукции;

- соблюдение графика выдачи готовой пищи;

- выдачу готовой пищи только после проведения контроля бракеражной комиссией с соответствующей записью в журнале бракеража готовой пищевой продукции;

- в случае неготовности пищи, блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков;

- вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-требовании;

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

- проведение с-витаминации 3-его блюда в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПиН;

- проведение ежедневной и генеральной уборки всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря;

- правильное использование кухонного инвентаря, посуды в соответствии с маркировкой;

- совместное с делопроизводителем и медсестрой составление разнообразного меню.

6. Ответственность за составление ежедневного меню-требования и ведение табеля питания сотрудников ДОУ возложить на делопроизводителя Григорьеву М.А.:

- составлять ежедневное меню-требование в соответствии с количеством детей, отмеченных в табеле посещаемости;

- составлять меню-требование накануне предшествующего дня;

- с указанием выхода блюд для детей разного возраста с соблюдением объемов порций приготавливаемых блюд;

- с определением нормы питания сотрудников;

- при отсутствии наименования пищевого продукта в меню-требовании дописывать его в конце списка в свободной графе;

- подписывать меню-требование медсестрами Буториной А.Г., кладовщиком Загуляевой М.Ф., шеф-поваром Кошкарновой С.А., поваром Маралиной З.М., делопроизводителем Григорьевой М.А. и утверждать заведующим ДОУ Камаевой Н.В. или лицами, их заменяющими, накануне предшествующего дня;

- своевременно сдавать меню-требование в МКУ ЦБ УО (не более чем за три дня).

7. Работники пищеблока допускаются к работе при наличии пройденного медицинского осмотра. Ответственный заведующий ДОУ Камаева Н.В.

8. Ответственность за организацию питания детей в группах возложить на воспитателей и помощников воспитателей всех возрастных групп:

- группа «Солнышко» - Турову Ю.В., Смольникову К.Д.
- группа «Ромашка» - Иمامиеву Е.В., Шавалиеву М.М., Перевозчикову

Т.И.

- группа «Подсолнушки» - Дедю Л.А., Тишкину Р.А., Бузмакову К.А.
- группа «Жемчужинка» - Газимжанову Е.Н., Пашкову Д.А., Максимову

Н.А.

- группа «Колокольчик» - Иванову А.П., Ложкину Л.И., Кудряшову О.В.
- группа «Пчелки» - Долгову П.С., Крылову Е.Н.
- группа «Семицветик» - Хромоеву Т.М., Шкляеву У.В., Некрасову М.А.
- группа «Ягодки» - Зиатдинову Е.В., Селезневу Е.Г., Широбокову Е.С.
- группа «Любознайки» - Редькину О.Б., Тюлькину Л.С., Бемову С.П.
- группа «Почемучки» - Белоглазову Е.С., Казанцеву Ю.В., Баженову

О.В.

- группа «Непоседы» - Семёнову А.Ю., Кортаеву О.А., Сальникову Е.В.
- группа «Затейники» - Дектереву Е.Л., Кычанову А.А., Сутыгину Ю.А.

8.1. Возложить ответственность на воспитателей всех возрастных групп за:

- организованное обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно – гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах.

9. Заместителю заведующего по АХР Галимуллин В.С. осуществлять контроль за:

- бесперебойной работой холодильного и технологического оборудования;
- наличием моющих и дезинфицирующих средств;
- ежегодной поверкой весов;
- эффективностью работы вентиляционной системы на пищеблоке;
- системой работы горячего и холодного водоснабжения.

10. Приказ ввести в действие с 09 января 2025 года.

11. Контроль за выполнением данного приказа возлагаю на себя.

Заведующий

Н.В. Камаева

С приказом ознакомлены



09.01.2025 В.С. Галимуллин
09.01.2025 М.А. Умарова
09.01.2025 М.С. Замулет
09.01.2025 Е.В. Кочинаева