



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПОДВЯЗЬЕВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ –
РЯЗАНСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГРН 1056212008478 ИНН 6215014935
390502 Рязанская обл., Рязанский район, с. Подвязье,
ул. Садовая, д.8, Тел.(4912) 26-63-03, e-mail: ds.podvyazie@ryazangov.ru

ПРИКАЗ

от «24» августа 2022 года

№ 102-р

«Об организации питания детей МБДОУ «Подвязьевский детский сад» в 2022-2023 уч.году»

В целях организации сбалансированного и рационального питания детей в МБДОУ «Подвязьевский детский сад», строгого выполнения и соблюдения технологии выполнения приготовления блюд в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20, 100% выполнением норм питания и физиологических потреблений в энергии и пищевых веществах, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля за питанием в 2022-2023 учебном году и в соответствии с Положением об организации питания воспитанников в МБДОУ «Подвязьевский детский сад»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру – Евсееву Елену Николаевну. Установить функциональные обязанности ответственного за организацию питания:

1.1. В работе строго следовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20

1.2. Осуществлять контроль за качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением:

Проводить оценку качества поступающих продуктов. После каждого приема продуктов знакомиться с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта в системе «Меркурий») и строго соблюдать сроки погашения сертификатов.

1.3. Строго соблюдать условия хранения продуктов (качество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).

1.4. Соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.

1.5. Не допускать к приему сырьё и пищевые продукты, запрещённые в дошкольных учреждениях (Приложение №9 к СанПин 2.3/2.4.3590-20).

2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню» для организации питания детей в возрасте от 2-х до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих МБДОУ «Подвязьевский детский сад» с 12.00 часовым режимом функционирования, утверждённым заведующим.

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей ДОУ.

3. Ответственному за питание Евсеевой Е.Н.:

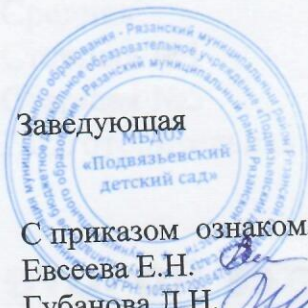
3.1 Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.1 При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

- в конце меню ставить подписи медсестры, заведующей хозяйством, одного из поваров.
- 3.3 Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 3.4 Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.
- 4. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность заведующая хозяйством Губанова Л.Н.
- 5. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ «Подвязьевский детский сад» и поставщика.
- 6. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
- 7. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры Евсеевой Е.Н. или членов комиссии по питанию.
- 8. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медицинскую сестру Евсееву Е.Н.
- 9. Завхозу Губановой Л.Н. и медицинской сестре Евсеевой Е.Н. ежедневно вести документацию по контролю за питанием в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20:
 - 1. «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»
 - 2. «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»
 - 3. «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования»
 - 4. «Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях»
 - 5. «Гигиенический журнал (сотрудники)»
 - 6. «Книга учёта материальных ценностей (продукты питания)»
 - 7. «Накопительная ведомость по расходу продуктов питания»
 - 8. «Журнал регистрации контроля за посещаемостью воспитанников»
- 10. Возложить ответственность за технологию приготовления пищи, качество готовых блюд и кулинарных изделий на поваров: Антипову О.Л., Катиной М.А. и Жуковой О.Н., а также мед. сестре Евсеевой Е.Н. ежедневно производить контроль:
 - Соблюдения правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания.
 - Тепловой обработки (виды, этапность, продолжительность, температурный режим).Особенности приготовления блюд детского питания.
 - Оценку качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи).
 - Проведение профилактической С-витаминизации.
- 11. Возложить ответственность за сбор и утилизацию пищевых отходов на подсобного рабочего по кухне Кочетову Галину Александровну.
- 12. Возложить ответственность за организацию и контроль приёма пищи на медицинскую сестру Евсееву Е.Н.:
 - 12.1. Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приёмами пищи) в соответствии с графиком.
 - 12.2. Условия приёма пищи, сервировка столов, культура еды.
 - 12.3. Личная гигиена детей, условия для мытья рук.
 - 12.4. Объёмы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.
 - 12.5. Организация пищевого режима.
 - 12.6. Ведение и учет журнала технологических карт.
- 13. На пищеблоке необходимо иметь:
 - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - медицинскую аптечку;
 - график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд.
14. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей.
- 14.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.
15. Утвердить график питания воспитанников (график получения пищи на кухне Приложение 1).
16. Утвердить 10-ти дневное меню.
17. Утвердить технологические карты к меню (Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, часть 1,2 ООО Фирма «Партнер» издание пятое, переработанное и дополненное).
18. Контроль за исполнением приказа оставляю за медицинской сестрой Евсеевой Е.Н.



Заведующая

М. Зас

Захарова М.В.

С приказом ознакомлены:

Евсеева Е.Н. *Евсеева*

Губанова Л.Н. *Губанова*

Антипова О.Л. *Антипова*

Катина М.А. *Катина*

Жукова О.Н. *Жукова*

Кочетова Г.А. *Кочетова*