

ПРИКАЗ

от 30.08.2024г.
г.Усть-Илимск

№ 144/1

Об организации питания детей в 2024/2025 учебном году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, на основании постановлением Главного государственного санитарного врача РФ «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 28.09.2020г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также в рамках осуществления в 2024/2025 учебном году производственного контроля по данному вопросу

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с постановления Главного государственного санитарного врача РФ «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 28.09.2020г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с санитарными правилами. Изменения в рацион питания должны сопровождаться составлением акта с обоснованием замены.

2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинского работника

Пузыреву Жанну Геннадиевну

2.1. Ответственному за организацию питания Пузыревой Жанне Геннадиевне

Ежедневно производить осмотр работников пищеблока, данные заносить в гигиенический журнал (сотрудников).

2.2. Не допускать к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию лиц с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевших или при подозрении на инфекционные заболевания.

2.3. К работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию допускать лиц, прошедших обязательный ежегодный медицинский осмотр и имеющих допуск к работе.

2.4. Контролировать выполнение требований к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

3. Утвердить график приема пищи:

завтрак 8.10 – 9.00;
второй завтрак 10.00 – 10.30;
обед 12.10 – 13.00;
полдник 15.10 – 16.00;
ужин 17.10 – 18.00.

4. Назначить ответственного за составление меню-требования Шекунову Анастасию Викторовну. Ответственному за составление меню-требования Шекуновой Анастасии Викторовне:

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

4.2. 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;
- проставлять количество позиций, используемых продуктов прописью;
- указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой;
- в ежедневном меню указывается также замены блюд для учитывать детей с пищевыми аллергиями.

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

4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – шеф-повару, поварам, кладовщику:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность кладовщик учреждения

Шекунова Анастасия Викторовна

и экспедиторы.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ (медицинский работник, дежурный администратор, шеф-повар) и поставщика, в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик

Шекунова Анастасия Викторовна – материально-ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Шекунова Анастасия Викторовна проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Бракеража скоропортящейся пищевой продукции».

5.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

Пузыреву Жанну Геннадиевну_____.

5.8. Шеф - повару Котовой Анне Петровне ____ строго соблюдать технологию

приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

5.9. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

5.10. 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 °С на шеф-повара _____ Котову Анну Петровну _____.

6. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

– медицинского работника Пузыреву Жанну Геннадиевну_____.

– шеф-повара Котову Анну Петровну_____.

– И.о.заведующего Фогель Алина Александровна

6.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию (согласно положению о работе бракеражной комиссии), необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

6.2. Бракеражной комиссии ежедневно вносить данные готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в Журнал бракеража готовой пищевой продукции

7. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании необходимо использовать термометр, расположенный внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал.

Ответственные: Шеф-повар – Котова Анна Петровна, кладовщик – Шекунова Анастасия Викторовна

8. В помещениях хранения продуктов питания необходимо наличие термометров и гигрометров . Учет температуры и влажности в складских помещениях ежедневно заносится в журнал. Ответственный: Кладовщик – Шекунова Анастасия Викторовна.

9. Для организации питьевого режима с использованием кипяченой воды необходимо воду кипятить не менее пяти минут; до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, в которой она кипятилась. Утвердить график смены кипяченой воды (Приложение №1).Смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, размещенном на пищеблоке и в группах. Ответственные: Шеф-повар – Котова Анна Петровна, заведующий хозяйством – Семкина Надежда Петровна

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

– бухгалтера МКУ «ЦБУ» Тарасова Дарина Викторовна_____;

– шеф-повар – Котова Анна Петровна_____;

– медицинского работника Пузыревой Жанны Геннадиевны.

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

7.2. Кладовщику Шекуновой Анастасии Викторовне ежемесячно проводить

выверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ «ЦБУ»
Тарасовой Дарины Викторовны.

11. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

завтрак	8.00 – 8.30;
второй завтрак	10.30-11.00
обед	11.40 – 12.30;
полдник	15.00 – 15.30;
ужин	17.00 – 17.30.

12. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- Инструкцию по организации детского питания в ДОУ;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

13. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи. Запрещается разговаривать по мобильному телефону во время приготовления пищи. Запрещается во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

14. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателей.

15. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

16. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на медицинского работника

Пузыреву Жанну Геннадиевну.

И.о.заведующего МБДОУ №8 «Белочка» А.А.Фогель

С приказом ознакомлены _____

ФИО, должность, подпись, число