

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА «СПУТНИК»
ГОРОДА БАЛАШОВА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»**

Россия, 412303, Саратовская область, г. Балашов, ул. Авиаторов, д.2, тел. 8 (84545) 6-34-70

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА № 178

от 12.08.2024 г.

г. Балашов

Об организации питания

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024-2025 учебном году, в целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МДОУ д/с «Спутник» г. Балашова в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Изменения в меню-требование разрешается вносить только с разрешения заведующего МДОУ д/с «Спутник» г. Балашова.
3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню, до 12 часов.
4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.
5. Возложить ответственность на медицинскую сестру Ситникову Оксану Сергеевну за:
 - 5.1. Соблюдение десятидневного меню в системе организации детского питания;
 - 5.2. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям - постоянно;
 - 5.3. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста - постоянно;
 - 5.4. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов - постоянно;
 - 5.5. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи - постоянно;
 - 5.6. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов - постоянно;
 - 5.7. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче - постоянно;
 - 5.8. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение - постоянно;
 - 5.9. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости - постоянно;

5.10. Ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки – постоянно;

5.11. Проводить систематический учет бракеража готовой и сырой продукции, накопительные ведомости по выполнению натуральных и денежных норм, другие документы в соответствии с номенклатурой дел - постоянно.

5.12. Осуществлять контроль за температурным режимом используемых холодильников с отметкой в температурном листке - ежедневно;

6. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель: заведующий С. В. Чиркин

Члены комиссии: медсестра О.С. Ситникова
повар О.Ю. Ковалева

6.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

7. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Хлыстик Е.В. за:

7.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами – постоянно.

7.2. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации – постоянно.

7.3. Работу с поставщиками продуктов – постоянно.

7.4. Прием продуктов питания производить лично по накладной, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно утвержденного меню-требованию – постоянно.

7.5. Прием продукции производить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии мед. работника - постоянно.

7.6. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день с 14.00- до 15-00 каждого дня - постоянно.

7.7. Строго следить за закрытием складов в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складах - постоянно.

7.8. Производить заказ продуктов в строгом соответствии с данным меню-требованием и оформлять в письменном виде за подписью заведующего – постоянно.

7.9. Следить за наличием копий договоров на продукты питания и регистрировать их в соответствующем журнале – постоянно.

7.10. Вести контроль за исправностью весов - постоянно.

7.11. Вести контроль за соблюдением правил мытья посуды - постоянно.

7.12. Строго следить за хранением и своевременным использованием скоропортящихся продуктов – постоянно.

7.13. Вести ежедневно документацию по контролю за качеством питания:

- журнал прихода/расхода продуктов питания – постоянно;

- журнал контроля сроков реализации продуктов – постоянно;

- журнал учета сертификатов на продукты питания – постоянно.

7.14. Нести ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада.

7.15. Нести ответственность за хранение документации в течение трех лет:

- договоров на продукты питания;

-накладных на продукты питания;

-сертификатов на продукты питания;

-удостоверение качества продуктов питания.

7.16. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием с 14.00 до 15.00 часов предшествующего дня, указанного в меню.

8. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры О.С. Ситниковой

9. Возложить ответственность на повара – Ковалеву Ольгу Юрьевну, Хавцеву Мирославу Юрьевну за:

9.1. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке - постоянно.

9.2. Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН – постоянно.

9.3. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы – постоянно.

9.4. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов)- постоянно.

9.5. Строго соблюдать технологию приготовления блюд - постоянно.

9.6. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы старшей медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале - постоянно.

9.7. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте - постоянно.

10. 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 3 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

11. Возложить ответственность за организацию питания детей каждой группы на воспитателей, младших воспитателей:

группа «Облачко» (2-3 года)

Воспитатели:

Кленина Марина Александровна

Дружкина Светлана Павловна

Младший воспитатель:

Строгая Ирина Александровна

группа «Солнышко» (3-4 года)

Воспитатели:

Алексашина Наталия Алексеевна

Попова Олеся Юрьевна

Младший воспитатель:

Аксенова Ольга Александровна

группа «Звёздочка» (4-5 лет)

Воспитатели:

Почтарева Элла Александровна

Шатилова Елена Юрьевна

Младший воспитатель:

Чикина Светлана Александровна

группа «Радуга» (5-6 лет)

Воспитатели:
Новикова Виктория Викторовна
Борисович Любовь Владимировна
Младший воспитатель:
Колиберда Наталья Николаевна

группа «Планета» (4-6 лет)

Воспитатели:
Савкина Татьяна Сергеевна
Младший воспитатель:
Плеханова Елена Вячеславовна

группа «Орбита» (6-7 лет)

Воспитатели:
Бокова Ольга Ивановна
Младший воспитатель:
Полицук Екатерина Алексеевна

группа «Комета» (2-3 года)

Воспитатели:
Фатеева Юлия Александровна
Степанова Елена Валерьевна
Младший воспитатель:
Зайцева Светлана Викторовна

- 11.1. Соблюдать санитарно-гигиенические условия приема пищи – постоянно.
- 11.2. Формировать навыки самообслуживания у детей и правил этикета - постоянно.
- 11.3. Организовывать питьевой режим в группах, обеспечивать безопасность качества питьевой воды - постоянно.
- 11.4. Осуществлять строгое выполнение режима дня, режима питания детей в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания, режима дня - постоянно.
- 11.5. Осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков культуры еды и гигиенических навыков приема пищи – постоянно.

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МДОУ д/с «Спутник» г. Балашова



С.В. Чиркин

