

П Р И К А З

01.09.2021г.

№ 23/1

Об организации питания в ДОУ

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций;

в целях контроля за организацией питания детей в ДОУ и создания условий для безопасного и здорового пребывания детей в детском саду на 2021-2022 учебный год

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МАДОУ «Терентьевский детский сад» на 2020-2021 учебный год в соответствии с ПРИМЕРНЫМ МЕНЮ на 2 недели, утверждённым руководителем МАДОУ «Терентьевский детский сад» – Семеновой О.Н., с учётом физиологических потребностей в энергии, пищевых веществах и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей.
2. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.
 - 2.1. Возложить ответственность за организацию рационального питания детей в ДОУ на медицинского работника – Борисову Г.Г. и на завхоза –Ахметову Н.В..

3. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде.

3.1. Борисовой Г.Г., медицинскому работнику, вменить в должностные обязанности ежедневное составление меню-требования и меню-раскладки.

3.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.3. При составлении меню-раскладки учитывать следующие требования:

- ▶ фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню;
- ▶ определять нормы на каждого ребёнка, проставляя норму выхода блюд;
- ▶ при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- ▶ ставить подписи принимающих продукты из кладовой;
- ▶ при отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (СанПиН 2.4.1.3049-13);
- ▶ при отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты;
- ▶ повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

3.4. Обязательно представлять меню для утверждения заведующему (либо лицу, исполняющего обязанности заведующего) накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.5. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00. часов текущего дня.

3.6. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке:

- ▶ в ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

3.7. Круглогодично в ДОУ проводится прием витаминизированных продуктов питания:

- ▶ Кисель витаминизированный 3-7 лет - 20,0 мг на порцию;
- ▶ Молоко витаминизированное 2-3 лет 200 мл;
- ▶ Напиток витаминизированный 3-7 лет - 200 мл;
- ▶ Витаминизированные кондитерские изделия.

3.8. Ответственный за проведение витаминизации блюд –Борисова Г.Г.

3.9. Данные о витаминизации блюд заносятся ответственным лицом в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который храниться один год.

4. Утвердить график приёма пищи на 2021- 2022 уч. год:

Режим питания детей по отдельным приемам пищи

время приёма пищи

завтрак 8.30-9.00; 8.35-9.00

2-й завтрак 10.00-10.10; 10.30-10.40

обед 12.00-12.45; 12.00-12.40

полдник 15.30-15.45; 15.30-15.40

ужин 18.10-18.45; 18.20-18.50

5. Возложить ответственность за входной контроль поступающих продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент, а также за

контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании – на завхоза Ахметову Н.В.

5.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДООУ

осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

5.2. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.3. Результаты входного контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

5.4. Не допускаются к приёму пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.5. Оформлять обнаруженные некачественные продукты (или их недостачу) Актом, который подписывается заведующим ДООУ, членами бракеражной комиссии и представителями поставщика.

5.6. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

5.7. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

6. Возложить обязанности по контролю за приготовлением пищи в ДОУ на бракеражную комиссию.

Состав комиссии утверждён приказом заведующего № 23 от 01.09.2021 г.

Бракеражная комиссия в своей работе руководствуется Положением о бракеражной комиссии.

6.1. Бракеражная комиссия в составе 3 человек производит контроль за приготовлением и выдачей готовой пищи.

6.2. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

6.3. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

7. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:

7.1. завхозу-кладовщику Ахметовой Н.В.:

- ▶ производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утверждённым заведующим меню-раскладкой, не позднее 17.00. часов предшествующего дня, указанного в меню;

- ▶ ежемесячно производить выверку остатков продуктов питания с медицинской сестрой, заведующим ДОУ.

7.2. поварам Чудовой И.Г. и Мальцевой Н.В.:

- ▶ разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню;

- ▶ строго соблюдать технологию приготовления блюд, изложенную в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд;

▶ закладку необходимых продуктов производить по графику:

7.10 Мясо в 1-е блюдо

7.30 Масло в кашу, сахар для завтрака

9.10. Тесто для выпечки

10.00-11.00 Продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы)

11.00 Масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо

13.00 Продукты для полдника

15.00 Продукты для ужина

▶ поварам производить закладку продуктов в котёл в присутствии члена бракеражной комиссии;

▶ при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

▶ выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек;

▶ непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

▶ Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2... - +6 С.

▶ Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и

датой отбора.

7.3. Возложить ответственность на повара Якимченко О.В.

за осуществление контроля за правильностью отбора и хранения суточной пробы.

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

Завтрак

1 младшая группа 8.20

Младшая группа 8.25

Средняя группа 8.30

Старшая группа 8.35

Подготовительная группа 8.40

Витаминизация - 10.00

Обед

1 младшая 11.35

Младшая группа 11.40

Средняя группа 11.45

Старшая группа 11.50

Подготовительная группа 11.55

Полдник

1 младшая 15.05

Младшая группа 15.10

Средняя группа 15.15

Старшая группа 15.20

Подготовительная группа 15.25

Ужин

1 младшая 17.50

Младшая группа 17.55

Средняя группа 18.00

Старшая группа 18.05

Подготовительная группа 18.10

7.5. Повара несут ответственность за использование по назначению производственного технологического оборудования, разделочного инвентаря и посуды. Весь инвентарь должен быть промаркирован.

7.6. Запретить работникам пищеблока на рабочем месте использовать парфюмерию, украшения из различного материала (металл, пластмасс, стекло и пр.), булавки, иголки и т.д.

7.7. Запретить работникам пищеблока хранить на рабочем месте личные вещи.

7.8. На пищеблоке необходимо иметь:

- ▶ Меню-раскладка на каждый день;
- ▶ график закладки продуктов;
- ▶ график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы;
- ▶ технологические карты, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий;
- ▶ нормы готовых блюд;
- ▶ суточную пробу за двое суток;
- ▶ весы для сырой продукции и весы для готовой продукции;
- ▶ вымеренную посуду с указанием объёма блюд;
- ▶ медицинскую аптечку;

