

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Аленушка»

636765, Томская область, Александровский район, с. Назино, ул. Молодежная-9
телефон/факс 8(38255)42-1-23, e-mail: ds-alenushka@aleksandr.gov70.ru

ПРИКАЗ

26.08.2024 г.

№ 29- ОД

«Об организации питания детей в ДОУ»

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитано-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля в 2024 -2025 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Примерным 14-ти дневным меню для организации питания детей от 1 года до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение.
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на заведующего хозяйством Устинову Ирину Александровну.
3. Ответственному за питание детей заведующему хозяйством Устинова Ирина Александровна:
 - 3.1. Составлять меню - требование накануне предшествующего дня, указанного в меню, с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд.
 - 3.2. Ежедневно вывешивать в уголке для родителей меню.
 - 3.3. Предоставлять меню для утверждения заведующего накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.4. Оформлять корректировку меню-требования не позднее 9.00 часов текущего дня.
 - 3.5. Производить замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
 - 3.6. Осуществлять контроль за правильной кулинарной обработкой, выходом блюд и вкусовых качеств пищи.
 - 3.7. Ежедневно проводить С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей.
 - 3.8. Осуществлять контроль за правильностью хранения и соблюдения сроков реализации продуктов.
 - 3.9. Осуществлять снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале оценки готовности блюд и разрешения их к выдаче.
 - 3.10. Производить забор суточной пробы готовой продукции и правильное хранение.
 - 3.11. Производить ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности нищи по накопительной бухгалтерской ведомости.
 - 3.12. Вести контроль за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению.
 - 3.13. Ответственность за своевременную доставку продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент продуктов, за хранение продуктов питания и сроки их реализации, а как же за контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании.
 - 3.14. При выдачи пищевых продуктов, производственной сырья поводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале уставленного образца.
 - 3.15. При закупке пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждение осуществлять при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки должны сохраняться до окончания реализации продуктов.

3.16. Выдачу продуктов из кладовой производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 13.00 часов предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повара).

4. Повару Грениной Виктории Андреевны:

- строго соблюдать правила и технологии приготовления блюд, изложенную в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд;
- выдачу готовой пищи производить только после снятия пробы бракеражной комиссией;
- организовать воспитанникам правильный питьевой режим. Использовать только кипяченую питьевую воду, при условиях ее хранения не более 3 часов или бутилированную воду;
- строго соблюдать время с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
- строго соблюдать правила хранения, маркировки, обработки и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.

5. Ответственность за снятие и хранение суточных проб в ДОО возложить на повара Гренину В.А.

5.1. Суточную пробу (все готовые блюда) отбирать в объеме: порционные блюда – в полном объеме; первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г., порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

5.2. Пробу отбирать стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду (банки) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в холодильник и сохраняются в течении не менее 48 ч. при температуре +2,+6 С. Посуду с пробами маркировать с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

6. Работникам пищеблока переодеваться и хранить личные вещи разрешается только в специально отведенном для этого месте.

7. Работникам пищеблока запрещается на рабочем месте использовать парфюмерию, носить украшения, булавки, иголки и т.д.

8. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в столовую:

№ п/п	Группа	Завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник
1.	Разновозрастная	08.40	10.20	12.20	16.30

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- Меню - раскладка на каждый день;
- график закладка продуктов;
- график выдачи готовых блюд с пищеблока в столовую;
- технологические карты, в которых отражена рецептура и технология приготовления 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 объемов блюд;
- медицинскую аптечку;
- инструкцию по соблюдению санитарно - эпидемиологического режима;
- инструкцию по использованию дезинфекционных средств;
- инструкция по обработке яиц;
- инструкция по охране труда и технике безопасности.

10. Ответственность за организацию питания детей в разновозрастной группе несут воспитатель и младшие воспитатели:

10.1. Младшим воспитателям Смирневской З.Г., Устиновой И.А.

- соблюдать режим пищи (своевременное получения продуктов на пищеблоке);
- в столовой вывесить инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств;
- строго соблюдать санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

10.2. Возложить ответственность за санитарное состояние столовой, инвентаря, посуды, их хранение, маркировку и правильное использование по назначению, их обработку на младших воспитателей Смирневской З.Г., Устинову И.А.

10.3. Возложить ответственность на воспитателя Щекотко В.С.

- обеспечения приема пищи детьми;

- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- подачу знаний детям продуктов питания.


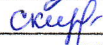


11. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Е.Ю. Генкель

С приказом ознакомлены:

Ф.И.О.	Должность	Подпись
Григина В.А.	повар	
Скирневская З.Г.	младший воспитатель	
Устинова И.А.	младший воспитатель (заведующий хозяйством)	
Щекотько В.С.	воспитатель	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 203213900564843355954824568531281433305066908332

Владелец Генкель Есения Юрьевна

Действителен с 07.10.2024 по 07.10.2025