

ПРИКАЗ

29 августа 2022 г.

№ 613 - П

г. Сыктывкар

**«Об организации питания детей и сотрудников в МАДОУ
в 2022-2023 учебном году»**

в целях контроля за организацией сбалансированного и рационального питания воспитанников, за формированием здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнении норм и калорийности в МАДОУ «ЦРР – Д/с № 114» а так же соблюдения Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить график раздачи пищи на 2022 – 2023 учебный год.
2. Шеф-повару, поварам детского питания, кладовщику, зам. директора по АХЧ:
 - 2.1. Обеспечить организацию питания в соответствии с санитарными требованиями и Уставом МАДОУ «ЦРР – Д/с № 114» г. Сыктывкара.
 - 2.2. При организации питания руководствоваться:
 - 2.2.1. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
Ответственные: шеф-повар, повара детского питания, кладовщик
Сроки: постоянно
 - 2.2.2. Федеральным Законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве безопасности пищевых продуктов»
Ответственные: шеф-повар, повара детского питания, кладовщик
Сроки: постоянно
 - 2.2.3. МР 2.4.0260-21 2.1. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 04.10.2021 г.)
Ответственные: шеф-повар, повара детского питания, кладовщик
Сроки: постоянно
 - 2.3. Обеспечить организацию питания воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, с учетом санитарных требований.
Ответственные: шеф-повар, повара детского питания, кладовщик
Сроки: постоянно
 - 2.4. Осуществлять постоянный контроль:
 - 2.4.1. За организацией питания, санитарным состоянием пищеблока, качеством изготавливаемых блюд, разработкой и соблюдением сбалансированного меню, техническим состоянием технологического оборудования, за условиями труда и соблюдением личной гигиены персонала.

Ответственные: шеф-повар, повара детского питания, кладовщик, зам. дир. по АХЧ
Сроки: постоянно

2.4.2. За условиями хранения продуктов питания, соблюдением температурного режима в холодильном оборудовании, на складах для хранения продуктов питания, за регулярным заполнением предусмотренных журналов.

Ответственные: шеф-повар, кладовщик
Сроки: постоянно

2.4.3. За качеством поставляемой продукции. Проведением экспертизы при приемке продуктов питания. При поступлении продуктов питания ненадлежащего качества возвращать продукцию поставщику, незамедлительно информировать директора

Ответственные: шеф-повар, кладовщик
Сроки: постоянно

2.4.4. За своевременным прохождением сотрудниками пищеблока медицинских осмотров, вакцинации, а так же обучения по санминимуму.

Ответственные: зам. дир. по АХЧ
Сроки: постоянно

2.5. Обеспечить системную работу бракеражной комиссии по контролю за качеством организации питания.

Ответственные: члены бракеражной комиссии
Сроки: постоянно

2.6. Строго исполнять требования контрольно-надзорных органов в части организации питания. А так же рекомендации специалистов поликлиник по итогам контроля за соблюдением требований к условиям организации питания.

Ответственные: шеф-повар, зам. директора по АХЧ, повара детского питания, кладовщик, подсобный рабочий кухни
Сроки: постоянно

2.7. Обеспечить наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих и дез средств в соответствии с требованиями санитарных правил.

Ответственные: шеф-повар, зам. директора по АХЧ
Сроки: постоянно

2.8. Осуществлять информационно-разъяснительную работу с детьми, родителями (законными представителями) и персоналом по организации здорового питания

Ответственные: старшие воспитатели, воспитатели
Сроки: постоянно

2.9. Обеспечить проведение анкетирование родителей (законных представителей) о степени удовлетворённости качеством питания.

Ответственные: ст. воспитатели
Сроки: 1 раз в квартал

3. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 20-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х лет до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования».

4. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения директора.

5. Возложить ответственность за организацию питания:

3.1. шеф-повара Чеботарь И.Л. (в ее отсутствие на и.о. шеф-повара)

6. Возложить ответственность за составление и написание меню согласно утвержденного 20-ти дневного меню на шеф-повара. Показатели утвержденного меню должны соответствовать нормам энергетической ценности, а так же БЖУ согласно СанПиН 2.3./2.4.3590-20

7. Ответственному за питание (шеф-повар, лицо его заменяющее):

7.1. Составлять меню – заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

7.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- Определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
- Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольного возраста;
- При отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- В бланке меню ставить подписи кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой;

7.3. Представлять меню для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню.

7.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00

8. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в МАДОУ – поварам, кладовщику, шеф-повару, подсобным рабочим:

- 8.1. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- 8.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность кладовщик.
- 8.3. Кладовщику принимать продукты на склад при наличии сертификатов качества. Все бирки от продуктов сохранять до полного использования продуктов.
- 8.4. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МАДОУ и поставщика.
- 8.5. При обнаружении некачественных продуктов незамедлительно сообщать администрации.
- 8.6. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик – материально-ответственное лицо.
- 8.7. Выдачу продуктов питания из кладовой на пищеблок дежурному повару производить в соответствии с утвержденным директором меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню
- 8.8. Получение продуктов от кладовщика подтверждать подписью повара в специальном журнале ежедневно
- 8.9. Использовать СИЗ (маски и перчатки) на протяжении всего рабочего времени. Маски менять каждые 2 часа согласно инструкции.

9. Дежурному повару (работающему на раздаче)

- использовать маски перчатки на раздаче
- осуществлять выдачу продуктов питания на группы строго по утвержденному графику.
- не допускать нахождение персонала (не относящегося к работникам кухни) на пищеблоке во время раздачи пищи на группы, а также в другое время.
- отпускать готовую продукцию с пищеблока на группы персоналу, имеющему спец одежду.

10. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по соблюдению норм питания в ДОУ:

Директор МАДОУ - Кузнецова А.Н.

Зам. дир. по АХЧ - Алексюк Т.Р.(в период ее отсутствия Ракова ЛА.)

Ст. воспитатель - Гуторова Т.Г. (в период ее отсутствия Савельева О.А.)

Шеф-повару, поварам детского питания строго соблюдать технологию приготовления блюд.

11. Кладовщику Шаровой ОА.. (в период ее отсутствия лицо, ее замещающее):

11.1. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером МБУ «Центр обеспечения УДО»

11.2. Своевременно работать с документацией в системе «Меркурий» совместно с документоведом Щепиной С.Н. , программой электронного документооборота

11.3. При работе с поставщиками на предмет формирования заявок строго руководствоваться утвержденным примерным 20-ти дневным меню

- 11.4. Ежедневно при доставке питьевой бутылированной воды для групп на поступивших баллонах ставить маркировку: число, месяц, год поступления.
12. Генеральную уборку на пищеблоке и в подсобных помещениях хоз блока проводить еженедельно по средам.
Сроки: каждая среда
Ответственные: шеф-повар, все работники пищеблока
13. На пищеблоке необходимо иметь:
- Инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
 - инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - Картотеку технологии приготовления блюд;
 - График выдачи готовых блюд;
 - Нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - Суточную пробу за 2 суток;
 - Вымеренную посуду с указанием объема блюд.
 - Медицинскую аптечку;
 - Промаркированные: емкости, посуду, доски, другой инвентарь
14. Строго соблюдать правила личной гигиены сотрудникам пищеблока, одевать спецодежду в полном комплекте: халат, фартук, косынка.
15. Разрешить посещение пищеблока по производственной необходимости при наличии спецодежды:
- зам. директора по АХЧ Алексюк Т.Р. по производственной необходимости
 - старшей медсестре по производственной необходимости
 - ст. воспитателю Гуторовой Т.Г. (при проведении проверок пищеблока, в период и.о. директора)
 - ст. воспитателю Савельевой О.А. (при проведении проверок пищеблока, и замещения Гуторовой Т.Г.)
16. Запретить посещение пищеблока другому персоналу, посторонним лицам
17. Ответственность за организацию питания для детей на группах несут воспитатель, младший воспитатель.
18. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой
19. Копию приказа вывесить на пищеблоке.

Директор МАДОУ «ЦРР - Д/с № 114» _____

А.Н. Кузнецова

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАДОУ
«ЦРР – Д/с № 114» Г. Сыктывкара

А.Н. Кузнецова
29 августа 2022 г.

ГРАФИК РАЗДАЧИ ПИЩИ
на период с 01.09.2022 по 31.05.2023

группа	завтрак	2 завтрак	обед	полдник	Ужин
Гр. раннего возраста					
1	8.18	9.12	11.15	15.16	16.36
1 младшая					
2	8.20	9.14	11.20	15.18	16.38
5	8.22	9.16	11.25	15.20	16.40
2 младшая					
3	8.24	9.18	11.50	15.22	16.42
4	8.26	9.20	11.55	15.24	16.44
12	8.28	9.22	12.00	15.26	16.46
Средняя					
10	8.30	9.24	12.05	15.30	16.48
11	8.32	9.26	12.10	15.32	16.50
Старшая					
6	8.34	9.28	12.15	15.34	16.52
9	8.36	9.30	12.20	15.36	16.54
Подготовительная					
7	8.38	9.32	12.25	15.38	16.56
8	8.40	9.34	12.30	15.40	17.58
14	8.42	9.36	12.35	15.42	17.00
ИНТЕРВАЛ	2 мин	2 мин	5 мин	2 мин	2 мин