

Приказ

От 11.01.2024г

№ 34

Об организации питания детей и сотрудников.

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью организации сбалансированного рационального питания детей и работников в Учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием, выполнением норм калорийности, а также осуществления контрольной деятельности за организацией питания в 2024 году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать диетическое питание детей в учреждении в соответствии с утвержденным «Цикличным (всесезонным) 10-ти дневным меню МАДОУ № 157 «Детский сад комбинированного вида» с возрастными категориями с 1 года до 3 лет и с 3 лет до 7 лет». Для детей с дневным пребыванием 12 часов. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения руководителя МАДОУ № 157.
2. Назначить, завхоза Сычеву Юлию Гарриевну оператором по заполнению меню требования в электронной программе «НоТ: Учёт питания в ДДУ» на основании утвержденного в ДОУ «Цикличное (всесезонное) 10-ти дневное меню МАДОУ № 157 «Детский сад комбинированного вида» с возрастными категориями с 1 года до 3 лет и с 3 лет до 7 лет». Для детей с дневным пребыванием 12 часов.
3. Возложить ответственность за организацию, контроль и соблюдение норм диетического питания детей и сотрудников на старшую медицинскую сестру Федоткину Инну Николаевну.
4. Оператору по заполнению меню требования в электронной программе «НоТ: Учёт питания в ДДУ» - Сычевой Юлии Гарриевне:
 - своевременно производить обновление программного обеспечения;
 - на основании утвержденного меню ежедневно составлять меню-раскладку с указанием выхода блюд для детей разного возраста накануне следующего дня, указанного в меню;
 - определять нормы на каждого ребенка и сотрудника и проставлять массу порций выхода блюд согласно Приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
 - нормы питания работников определяются в соответствии норме питания детей старшего возраста;
 - фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню;
 - при отсутствии каких – либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности (Приложения №11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
 - в ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом (при наличии таких детей);
 - в меню – раскладке обязательны подписи заведующего, старшей медицинской сестры, кладовщика, шеф-повара, принимающего продукты со склада.
 - производить списание продуктов с учетом норм расхода продуктов по возрастным категориям детей и технологических норм закладки продуктов;

5. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока по возрастным группам:

Название группы	Возраст	Завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Ясли	1,5-2 лет	8.00	9.40	11.10	14.45	16.20
1 младшая	2-3 лет	8.05	9.45	11.25	14.50	16.25
2 младшая	3-4 лет	8.10	9.45	11.40	14.55	16.30
Средняя	4-5 лет	8.15	9.50	11.50	15.00	16.35
Старшая	5-6 лет	8.20	9.55	12.00	15.05	16.40
Подготовительная	6-7 лет	8.25	10.00	12.10	15.10	16.45

6. Утвердить график приема пищи:

- Завтрак 8.30-9.00
- второй завтрак 10.30-11.00
- обед 12.00-13.00
- полдник 15.30
- ужин 18.30

7. Ответственной по организации, контролю и соблюдению норм диетического питания - Федоткиной И.Н.:

- Вести системный контроль учета и выполнения натуральных норм питания и 10-ти дневного меню
- Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня указанного в меню;
- предоставлять меню-раскладку на утверждение заведующему накануне дня, указанного в меню, не позднее 15.00;
- Возврат и добор продуктов по меню оформлять не позднее 10.00 утра;
- Снимать пробы приготовленных блюд с обязательной пометкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;
- Осуществлять ежедневно учет питающихся работников;
- Контролировать:
 - график закладки продуктов;
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд, контрольные блюда;
 - суточные пробы за двое суток;
 - вымеренная посуда с указанием объема блюд;
 - список детей с пищевыми особенностями (аллергия, сахарный диабет) с указанием замены блюда;
 - таблица замены продуктов по белкам и углеводам;
 - суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах);
 - рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей в ДООУ;
 - перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей;
 - производство готовых блюд, осуществляющееся в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий;
 - контролировать выход блюд (должен соответствовать количеству выписанных продуктов с учетом потерь при разморозке, очистке, обрезке и тепловой обработке);
 - применение нормы расхода продуктов питания для работников не ниже нормы расхода на питание детей;
- Вести журналы:
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
 - журнал бракеража готовой пищевой продукции;
 - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
 - ведомость контроля за рационом питания.

8. Шеф-повару Ещенко Е.В. и повару Рапян М.А.

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

- выдавать готовую пищу только после снятия пробы старшей медицинской сестрой с обязательной пометкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

9. Шеф-повару Ещенко Е.В., кладовщику Ю.Г. Сычева, отвечающим за организацию питания в МАДОУ:

- за своевременность доставки продуктов, точность веса, количества, ассортимент получаемых с базы продуктов согласно товарно-транспортным документам;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается заведующей МАДОУ, кладовщиком, экспедитором.
- получение продуктов в кладовую производит кладовщик Ю.Г. Сычева - материально ответственное лицо;
- выдача продуктов из кладовой на пищеблок производится в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;
- ежемесячно проводить сверку остатков продуктов с бухгалтером А.С. Ергиной.

В целях организации контроля приготовления пищи, создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы, в составе:

Председатель комиссии:

– заведующая О.В. Луцык.

Члены комиссии:

- воспитатель – О.Н. Ясинова
- воспитатель - Т.Ю. Шумилова

Запись о проведенном контроле производить в журнал закладки продуктов питания. ответственность за его ведение возложить на ст. медсестру И.Н. Федоткину.

Установить время ежедневной закладки необходимых продуктов:

- завтрак - 7.10
- обед - 10.00
- полдник - 14.00
- ужин - 15.20

Производить закладку продуктов в котел строго по графику в присутствии членов комиссии по закладке продуктов!

10. Назначить в бракеражную комиссию готовой продукции следующих сотрудников:

Председатель комиссии:

– заведующая О.В. Луцык

Члены комиссии:

- старший воспитатель – М.А. Плаксина
- мл. воспитатель – Н.С. Потапова
- ст. медсестра – И.Н. Федоткина
- представитель родительского комитета - Г.А. Поселенова

Запись о проведенном контроле производить в журнал контроля бракеражной комиссии, которая хранится на пищеблоке, ответственность за её ведение возлагаю на ст. медсестру И.Н. Федоткину.

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

- бухгалтера А.С. Ергина
- воспитателя Е.В. Ваянт.
- мл. воспитателя Е.В. Петрова
- Кладовщик Ю.Г. Сычева

Комиссии в соответствии с планом инвентаризации продуктов питания производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность заведующую.

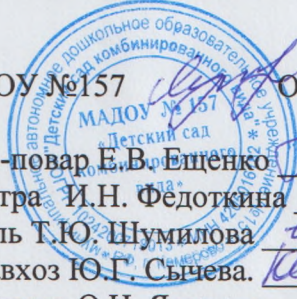
12. По вопросу питания сотрудников:


10.1 Назначить ответственного за ведением табеля питания работников ст. медсестру И.Н. Федоткину.

10.2 На основании заявлений организовать питание работников Учреждения, включающее второе и третье (чай не сладкий) блюдо, хлеб (по норме детского меню) с отражением в меню полного набора продуктов. Салаты и первое блюдо исключить.

13. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкцию 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 двое суток;
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд;
14. Назначить ответственными за сбор суточных проб: шеф-повара Е.В. Ещенко.
15. Работникам пищеблока запрещается после окончания рабочего дня выносить закрытые сумки и пакеты.
16. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несет младший воспитатель и воспитатель данной возрастной группы.
17. Ответственность за организацию питания в ДОУ возложить на ст. медсестру И.Н. Федоткину, ответственность за соблюдения норм, правил и культуры организации питания в группах возложить на старшего воспитателя М.А. Плаксину.
18. Общий контроль организации питания оставляю за собой.
19. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на ст. медсестру И.Н. Федоткину.
20. С приказом ознакомить всех сотрудников МАДОУ №157 «Детский сад комбинированного вида». Для общего ознакомления, копию приказа разместить на пищеблоке.

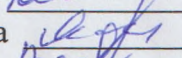
Заведующая МАДОУ №157  О.В. Луцык

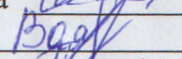
-шеф-повар Е.В. Ещенко 

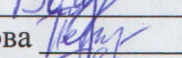
- ст. медсестра И.Н. Федоткина 

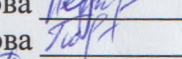
- воспитатель Т.Ю. Шумилова 

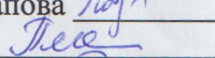
- завхоз Ю.Г. Сычева 

- воспитатель О.Н. Ясинова 

- воспитатель Е.В. Ваянт 

- мл. воспитатель Е.В. Петрова 

- мл. воспитатель Н.С. Потапова 

- старший воспитатель М.А. Плаксина 

- представитель родительского комитета - Г.А. Поселенова 