

ПРИКАЗ

« 09 » января 2023 г.

№ 1/3

« Об организации питания воспитанников в 2023 году »

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в МДОБУ детский сад №140 города Сочи, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также, осуществления контроля по данному вопросу в 2023 году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей от 2 до 7 лет», посещающих ДОУ с 10,5-часовым режимом функционирования.

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей.

2. Возложить ответственность за организацию питания и составление меню - требования на Богачёву Елену Юрьевну - кладовщика, на основании программы БЭСТ-5. Питание для детских организованных коллективов

3. Ответственному составление меню-требования Богачёвой Е.Ю.:

3.1. Составлять меню – требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.2. При составлении меню – требования учитывать следующее:

- определять норму на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюда;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню – дописывать его в конце списка;

- ставить в конце меню подписи заведующей, шеф-повара, кладовщика.

3.3. Представлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню – требовании.

3.4. Возврат и добор продуктов в меню – требовании оформлять не позднее 9.00 часов утра.

3.5. Предусматривать при оформлении ежедневного меню – требовании, включение расхода продуктов на завтрак, обед, уплотненный полдник в объеме 2-х порций, из расчета на детей для контрольного блюда и суточной пробы.

3.7. следить за выполнением нормы среднесуточного потребления основных продуктов питания по мясу, рыбе, маслу сливочному, творогу, молоку, яйцу, фруктам свежим;

3.8. проводить еженедельный или один раз в 10 дней контроль за выполнением среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка с последующей её коррекцией;

3.9. проводить ежемесячный подсчет потребления основных пищевых ингредиентов: белков, жиров, углеводов и калорийность;

3.10. постоянно держать под личным контролем наличие на пищеблоке:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- медицинскую аптечку.
- специальные журналы:
 - журнал бракеража сырой продукции;
 - журнал бракеража готовой продукции;
 - накопительная ведомость – тетрадь оценки готовых блюд;
 - журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока.

4. Утвердить график выдачи пищи по группам:

Группа	завтрак	2-ой завтрак	обед	полдник
1-ые младшие группы	8.10 - 8.15	10.20 - 10.25	11.40 - 11.50	15.20 - 15.25
2-ые младшие группы	8.15 - 8.20	10.25 - 10.30	11.50 - 12.00	15.25 - 15.30
Средние группы	8.20 - 8.25	10.30 - 10.35	12.10 - 12.20	15.30 - 15.35
Старшая группа	8.25 - 8.30	10.35 - 10.40	12.15 - 12.25	15.35 - 15.40

5. Возложить ответственность за организацию питания на шеф-повара Хромых А.С.

5.1 осуществлять контроль за неукоснительным выполнением требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в части организации детского питания;

5.2. постоянно держать под личным контролем наличие на пищеблоке:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - график закладки продуктов;
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд;
 - медицинскую аптечку.
 - специальные журналы:
 - журнал бракеража сырой продукции;
 - журнал бракеража готовой продукции;
 - накопительная ведомость – тетрадь оценки готовых блюд;
- журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока

Шеф-повару Хромых А.С., отвечающим за организацию питания в учреждении:

5.3. Разрешается работать по утвержденному и правильно оформленному меню – требованию.

5.4. Строго соблюдать:

- технологию приготовления блюд;
- технологии при разделке и обработке пищевых продуктов;
- обработку инвентаря моющими средствами, ополаскивание горячей водой температурой не ниже 70 град. С;

- прокаливание металлического инвентаря после мытья в духовом шкафу;
- исключить контакты сырой и готовой продукции;
- следить за выполнением графика текущей и генеральной уборки помещений пищеблока.

6. Кладовщику Богачёвой Елене Юрьевне:

6.1. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером;

6.2. осуществлять постоянный контроль:

- за поступающими продуктами питания;
- за соблюдением правил транспортировки и хранением пищевых продуктов;
- тщательно проверять документацию, подтверждающую качество и безопасность пищевых продуктов (товарно-транспортная накладная, сертификат, качественное удостоверение);
- систематически вести бракеражный журнал скоропортящейся продукции.
- не допускать пользование эмалированной посуды с отбитой эмалью;
- систематически обновлять разделочный инвентарь на пищеблоке.

Выдачу продуктов из кладовой на пищеблок производить в соответствии с утвержденным с заведующей меню – требованием, не позднее 17.00 час., предшествующего дня, указанного в меню.

7. Сотрудникам групп (воспитателям, младшим воспитателям):

7.1. Осуществлять строгое выполнение режима дня, режима питания детей в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания, режима дня- постоянно;

7.2. Ежедневно, не позднее 8.30 подавать количество фактически присутствующих детей, делопроизводителю Муковозовой Н.В., для расчета выхода блюд - постоянно

7.3. Ежедневно вести журналы раннего ухода воспитанников, постоянно

7.4. Активировать организацию дополнительного питания воспитанников, в случае снижения численности детей, присутствующих на обеде, усиленном полднике, втором завтраке, постоянно


7.5. Осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков культуры еды и гигиенических навыков приема пищи: приучать правильно пользоваться столовыми приборами, правильно сидеть во время приема пищи, пользоваться салфеткой, мыть руки до и после еды, полоскать рот, хорошо пережевывать пищу и т.д. - постоянно.

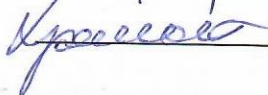
8. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующая МДОБУ детский сад №140
города Сочи

Бычкова И.В.

С приказом ознакомлены:





Богачёва Е.Ю.

Хромых А.С.

