

П Р И К А З

от 05 апреля 2023 г.

№ 24

О назначении ответственных за организацию питания и питьевой режим воспитанников МБДОУ

В целях обеспечения полноценного питания воспитанников в соответствии с требованиями и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», организации сбалансированного рационального питания, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню - требованием и технологическими картами, а также в рамках осуществления производственного контроля по данному вопросу

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание в МБДОУ полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности воспитанников в основных пищевых веществах.

2. Организовать питание воспитанников в учреждении в соответствии с «Циклическим 10 дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет в МБДОУ Алферьевском детском саду с 10 часовым пребыванием воспитанников, утвержденным руководителем учреждения.

3. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.

4. Возложить ответственность за организацию питания в детском саду на заведующего.

5. Утвердить график приема пищи воспитанниками и график получения готовой пищи на пищеблоке, объем блюд, суммарный объем блюд, минимальный среднесуточные наборы продуктов для воспитанников (Приложение 1).

6. Назначить ответственным повара Данилину Е.В. за:

- ✓ составление меню – требования;
- ✓ ведение ведомости контроля за рационом питания (Приложение 2);

7. Данилиной Е.В.:

7.1. Составлять меню - требование накануне предшествующего дня, указанного в меню - требовании.

7.2. При составлении меню - требования учитывать следующее:

- ✓ определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, предоставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

- ✓ при отсутствии наименования продукта в бланке меню - требования дописывать его в конце списка;
- ✓ возврат и дополнение продуктов в меню - требования оформлять не позднее 9.00 часов;
- ✓ сверять ежедневное меню с основным меню, направлять его на подписание заведующему и размещать в установленном месте.

7.3. Формировать ведомость контроля за рационом питания каждые 7-10 дней, заполнять каждый день.

- ✓ осуществлять контроль за правильной кулинарной обработкой, выходом блюд и вкусовых качеств пищи;
- ✓ проводить С – витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- ✓ осуществлять контроль за условиями хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- ✓ снимать пробы и вести записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд»;
- ✓ ежедневно отбирать суточные пробы готовой продукции и правильно её хранить;
- ✓ осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и использования по назначению;
- ✓ осуществлять контроль за выполнением среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка один раз в десять дней и при необходимости производить коррекцию питания в следующей декаде;
- ✓ производить подсчет основных пищевых компонентов по итогам накопительной ведомости 1 раз в месяц с предоставлением соответствующей документации за личной подписью;
- ✓ в установленные сроки (октябрь) по утвержденной форме предоставлять данные для областного мониторинга в территориальное управление Сергачского Роспотребнадзора;
- ✓ вести ежедневный учет воспитанников, получающих питание;
- ✓ вести гигиенический журнал (Приложение 3).

8. Сотруднику пищеблока, отвечающим за качественное приготовление пищи в учреждении - повару:

- ✓ разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню – требованию;
- ✓ строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
- ✓ при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
- ✓ помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно – противоэпидемические требования;

- ✓ вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.

9.1. На повара возлагается персональная ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

9.2. Повару Данилиной Е.В.:

- ✓ строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику;
- ✓ производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку;
- ✓ соблюдать время с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
- ✓ выдавать готовую пищу только после снятия пробы;
- ✓ выдавать кипяченую воду с пищеблока помощнику воспитателя в соответствии с утвержденным графиком (Приложение 4).

9.3. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов несет ответственность повар Данилина Е.В.

9.4. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ (заведующим) и поставщика, в лице экспедитора.

9.5. Получение продуктов в кладовую производит поваром Данилиной Е.В. (материально - ответственное лицо).

9.6. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья Данилина Е.В. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

9.7. Выдачу продуктов из продуктовой кладовой на пищеблок повар производит в соответствии с утвержденным заведующим меню - требованием не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню - требовании, под роспись (повар).

9.8. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6°C на повара Данилину Е.В..

9.9. Возложить ответственность за утилизацию пищевых отходов:

- ✓ в группах на помощников воспитателя;
- ✓ на пищеблоке на повара.

9. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

- ✓ Шагалова М.С. –заведующий;
- ✓ Легошина Е.А. – воспитатель;
- ✓ Ширшова И.И.-помощник воспитателя;
- ✓ Данилина Е.В. - повар МБДОУ.

10.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

10. Повару Данилиной Е.В :

- ✓ взаимодействовать с хозяйствующими субъектами, поставляющими пищевые продукты, в том числе формировать и своевременно направлять заявку на поставку рационов питания;
- ✓ представлять отчет по питанию детей в бухгалтерию;
- ✓ осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- ✓ ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания;
- ✓ вести журнал учета температуры и влажности на складе (Приложение 5).

11. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи. Вход на пищеблок и выход с пищеблока запрещается с запасного выхода (с улицы).

12. Ответственность за организацию питания детей в группе несут воспитатель и помощники воспитателя.

13.1. Возложить ответственность на воспитателя группы за:

- ✓ создания условий для приема пищи;
- ✓ соблюдение санитарно – гигиенических условий приема пищи;
- ✓ формирование навыков самообслуживания у воспитанников и правил этикета;
- ✓ контроль по организации питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
- ✓ оформить стенд о формировании у воспитанников основ здорового и правильного питания, культуры приема пищи;
- ✓ обновлять материалы информационного стенда по питанию;
- ✓ готовить методические материалы для организации и проведения мероприятий по вопросам здорового питания для воспитанников, их родителей (законных представителей);
- ✓ осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- ✓ вносить предложения по улучшению организации питания;
- ✓ вносить заведующему предложения с обоснованием причин о привлечении работников к ответственности за нарушение требований к организации питания и питьевого режима.

14. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

М.С.Шагалова

С приказом ознакомлены:

Михайлова

Данилина

График получения готовой пищи на пищеблоке МБДОУ

Наименование групп	Завтрак	Фрукты, сок	обед	полдник
Разновозрастная группа	09.00	10.00	12.30	15.00

Объем порций основных блюд

Блюдо	Масса порций, грамм	
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130 - 150	150 - 200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30 - 40	50 - 60
Первое блюдо	150 - 180	180 - 200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50 - 60	70 - 80
Гарнир	110 - 120	130 - 150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150 - 180	180 - 200
Фрукты	95	100

Суммарный объем блюд по приемам пищи (в граммах)

Показатели	Минимальные суммарные объемы блюд по приемам пищи, грамм
------------	--

	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250

Минимальные среднесуточные наборы продуктов для воспитанников

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки в нетто г, мл на 1 ребенка	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29

21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

**Ведомость контроля за рационом питания
с 11 января по 22 января 2023 года**

Режим питания: четырехразовое

Возрастная категория: 3-7 лет

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению № 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека										В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
1	Хлеб ржаной	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	0
2	Сыр	6	8	6	6	9	6	7	5	7	8	9	7,1	18
3	<...>													

Рекомендации по корректировке меню: не было

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной организации и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:

**Гигиенический журнал (сотрудника пищеблока)
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
Алферьевский детский сад**

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.						Допущен	
2.						Отстранен, температура 37,5°C, рекомендовано обратиться за медицинской помощью	
3.	<...>						

Начат « 11 » января 20 23 г.

Окончен « » 20 г.

График смены кипяченой воды

Наименование места раздачи воды: пищеблок

Дата	Время замены воды	Ф. И. О., должность и подпись ответственного работника	
		Заменявший воду	Проконтролировавший замену воды
11.01.2021	8.00	повар (ФИО)	ответственный за организацию питания
	11.00	повар (ФИО)	ответственный за организацию питания
	14:00	повар (ФИО)	ответственный за организацию питания
12.01.2021	<...>	повар (ФИО)	

**Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях пищеблока
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
Алферьевский детский сад**

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц: Январь					
		Дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		11	12	13	14	15	16
1	Кладовая овощей	19 °C/ 50%	20°C/ 53%	19 °C/ 41%	19 °C/ 44%	20°C/ 50%	20°C/ 50%
2	Кладовая продовольственного сырья	21°C/ 41%	21°C/ 44%	20°C/ 45%	20°C/ 47%	20°C/ 50%	20°C/ 52%
3	<...>						

Начат « 11 » января 20 23 г.

Окончен « » 20 г.