

Управление дошкольного образования АМО ГО «Сыктывкар»
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 36 общеразвивающего вида» г. Сыктывкара
(МАДОУ «Детский сад № 36» г. Сыктывкар)

ПРИКАЗ

9 января 2023 года

№ 16

Об организации питания детей

В соответствии СанПиН 2.4.1.3648-20, Положения об организации питания в МАДОУ «Детский сад № 36» г. Сыктывкара, с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления контроля за питанием детей в 2023 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-дневным рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в МАДОУ, с 12-ти часовым пребыванием детей».
2. Возложить ответственность за организацию питания и прием продуктов питания в МАДОУ в соответствии с утвержденным примерным 10-дневным меню, за составление меню-требования на кладовщика Родионову Анну Васильевну. Ответственному руководствоваться СанПиН 2.4.1.3648-20, Положением об организации питания в МАДОУ «Детский сад № 36» г. Сыктывкара, Программой производственного контроля за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП, утвержденного приказом от 30.08.2022 № 219. Срок: постоянно.
3. Ответственному за организацию питания детей Родионовой А.В.:
 - 3.1. Составлять меню-требование руководствуясь с утвержденным 10-дневным меню;
 - 3.2. При составлении меню-требования учитывать:
 - среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки);
 - массу порций для детей в зависимости от возраста.
 - 3.3. Представлять меню-требование для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 3.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.
 - 3.5. Вести контроль за своевременной доставкой пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов.
 - 3.6. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья проводить визуальную оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».
 - 3.7. При визуальном осмотре выявлять некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостачу. Данные нарушения оформлять актом, который подписывается представителями МАДОУ (медсестра, дежурный администратор, повар) и поставщиком, в лице экспедитора.
 - 3.8. Выдачу продуктов из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным меню-требованием не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под подпись (повар).
 - 3.9. Осуществлять планирование продуктов питания в соответствии с нормами питания, утвержденным 10-дневным меню.

3.10. осуществлять приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара в соответствии с действующим законодательством и СанПиН 2.4.1.3648-20.

3.11. Осуществлять производственный контроль в соответствии с Программой производственного контроля за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП;

3.12. Вести журналы в соответствии с СанПиНом 2.4.1.3648-20 и Программой производственного контроля за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП: Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал бракеража готовой пищевой продукции, Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, книгу учета материальных ценностей продуктов питания. Срок: постоянно.

4. Сотрудникам пищеблока: поварам Малькова И.К., Демянец В.О.:

4.1. работать строго по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию, технологическим картам;

4.2. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов. Срок: постоянно.

5. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке в соответствии с п.8.1.10 СанПиН 2.4.1.3648-20 и за ее хранение не менее 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специально отведенном месте в холодильнике при t от $+2$ до $+6$ °С на поваров Малькова И.К., Демянец В.О., находящихся на смене. Срок: постоянно.

6. Утвердить бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в составе:

Прокушева Е.В., директор;

Малькова И.К., повар /Демянец В.О., повар;

Родионова А.В., кладовщик.

Бракеражной комиссии руководствоваться в своей деятельности Положением о бракеражной комиссии в соответствии с Программой производственного контроля за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП утвержденной приказом от 30.08.2022 № 219. Срок: постоянно.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

– инструкции по охране труда при эксплуатации электроприборов;

– медицинскую аптечку;

– огнетушитель;

– диэлектрические коврики около каждого электрического прибора;

– должностные инструкции;

- график кварцевания;

- график генеральной уборки. Срок: постоянно.

8. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте, в том числе в тамбуре. Срок: постоянно.

9. Возложить персональную ответственность на поваров Малькова И.К., Демянец В.О., находящихся на смене, за ведение Журнала учета проведения генеральных уборок, Журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании, Журнала регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки. Срок: постоянно.

10. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели: соблюдение режима питания, соблюдение нормы порций, сервировки столов, учет медицинских показаний, организацию питьевого режима. Срок: постоянно.

11. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

Прокушева Е.В.