

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ЕКАТЕРИНБУРГА
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по
познавательнo-речевому развитию детей № 121

620085, г.Екатеринбург, ул.Братская, 16а тел/факс (343) 297-20-14

ПРИКАЗ

10.01.2022 г.

№ 55-О

«Об организации питания в МБДОУ»

В целях организации рационального и качественного питания в МБДОУ – детский сад № 121, в соответствии с требованиями и санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Соблюдать требования и санитарно-эпидемиологические правила, нормативы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания»
2. Организовать питание детей в соответствии с примерным 20-дневным меню, утвержденным заведующим МБДОУ, с учетом физиологических потребностей в энергии, пищевых веществах и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей.
3. Организацию питания осуществлять на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдать щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применять жарку.
4. Возложить ответственность за входной контроль поступающих продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент, а также за контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании – на кладовщика Рахматуллину С.Д. (ул. Братская, 16а), на зам.зав.по АХЧ Антропову Т.А. (ул. Титова 13а)
- 4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.
- 4.2. Продукцию принимать в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохранять до окончания реализации продукции.
- 4.3. Результаты входного контроля регистрировать в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранить в течение года.
- 4.4. Не принимать пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 4.5. Оформлять обнаруженные некачественные продукты (или их недостатки) Актом, который подписывается заведующим МБДОУ, членами бракеражной комиссии и представителями поставщика.

4.6. Пищевые продукты хранить в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

4.7. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществлять ежедневно, результаты заносить в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранить в течение года.

4.8. Производить выдачу продуктов со склада на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим МБДОУ меню-раскладкой, не позднее 17.00. часов предшествующего дня, указанного в меню.

4.9. Ежемесячно производить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ «Центр бухгалтерского и материально-технического обеспечения образовательных учреждений города Екатеринбурга Чкаловского района».

1. 5. Возложить ответственность за организацию рационального питания детей на кладовщика **Рахматуллину С.Д.**

6. Рахматуллиной С.Д. на основании утвержденного примерного меню ежедневно составлять меню-раскладку и меню-требования, с указанием выхода блюд. При составлении меню-раскладки и меню-требования учитывать следующие требования:

- фактический рацион питания (соответствие утвержденному примерному меню);
- определять нормы на каждого ребёнка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам с письменной подачи докладной заведующему.

6.3. Рахматуллиной С.Д. в обязательном порядке представлять меню-раскладку и меню-требование для утверждения заведующему (либо лицу, исполняющего обязанности заведующего) накануне предшествующего дня, указанного в меню.

6.4. Рахматуллиной С.Д. оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00. часов текущего дня.

7. Поварам производить своевременно закладку продуктов с обязательным взвешиванием, согласно меню, приготовление блюд по технологическим картам, выдача продуктов на группы по весу.

8. Возложить обязанности по контролю за приготовлением пищи в МБДОУ на бракеражную комиссию.

8.1 Утвердить состав бракеражной комиссии в здании по адресу ул. Братская 16а:

- Мягкова Е.Ю. - воспитатель;
- Новоторкина А.В. машинист по стирке и ремонту спецодежды;
- Ортюкова Наталья Анатольевна, воспитатель.

8.2. Утвердить состав бракеражной комиссии в здании по адресу ул. Титова 13а:

- Фатуллаева О.В. заведующий;
- Грунская С.В.-делопроизводитель;
- Эндерс О.А. - воспитатель.

8.2. Бракеражной комиссии проверять закладку продуктов в котел с обязательным взвешиванием, контролировать выдачу готовой пищи, масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню, а так же контролировать выдачу пищи на группах детям строго по нормам и согласно меню.

8.3. Результаты контроля регистрировать ответственным в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

8.4. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

9. Круглогодично в МБДОУ проводить искусственную С-витаминизацию:

- искусственную С-витаминизацию осуществлять из расчета для детей 3-8 лет - 50,0 мг на порцию;

- препараты витаминов вводить в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения, непосредственно перед реализацией;

- витаминизированные блюда не подогревать.

- Назначить ответственных за проведение витаминизации блюд поваров;

- Кладовщику Рахматуллиной С.Д. и зам. зав по АХЧ Антроповой Т.В. данные о витаминизации блюд заносить в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд или в бракеражный журнал. Ежедневно в 07.30 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп (завхоз, воспитатели).

10. Готовую пищу выдавать на группы строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

11. Возложить ответственность на поваров Буторину Н.В. и Закирову М.С. – ул. Братская 16а; Потанину Т.А., Кузнецова Г.Ф. – Титова 13а за правильность отбора и хранения суточной пробы:

- непосредственно после приготовления пищи отбирать суточную пробу готовой продукции (все готовые блюда) в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г., порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. поштучно, целиком (в объеме одной порции);

- пробы отбирать стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещать в отдельную посуду и сохранять в течение не менее 48 часов при температуре +2... - +6 С.;

- посуду с пробами маркировать с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

12. Повар несет ответственность за использование по назначению производственного технологического оборудования, разделочного инвентаря и посуды, весь инвентарь должен быть промаркирован.

13. Работникам пищеблока на рабочем месте запрещается использовать парфюмерию, украшения из различного материала (металл, пластмасс, стекло и пр.), булавки, иголки и т.д.

14. Всем сотрудникам пищеблока перед посещением санитарной комнаты снимать спецодежду.

15. Работники пищеблока несут ответственность за соблюдение правил личной гигиены и за санитарное состояние пищеблока.

16. Работникам пищеблока не допускать посещения пищеблока посторонними лицами, и другими сотрудниками МБДОУ, кроме медицинского работника, членов бракеражной комиссии, администрации МБДОУ и другими лицами при согласовании с администрацией, строго в спецодежде.

17. Возложить ответственность на воспитателей и младших воспитателей - за организацию питания детей в каждой группе:

- в моечной и буфетных следить за наличием инструкций о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств;

- промаркировать весь инвентарь;

- хранение личных вещей в буфетных помещениях строго запрещено;

- строго соблюдать санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН

- организовать воспитанникам правильный питьевой режим, использовать только кипяченую питьевую воду, при условии ее хранения не более 3 часов.

18. Зам.зав.по АХЧ Антроповой Т.В.. обеспечить выдачу средств индивидуальной защиты всем сотрудникам.

19. Сотрудникам о всех выявленных нарушениях сообщать заведующему МБДОУ.

20. Вновь принятых сотрудников знакомить с данным приказом в день выхода на рабочее место под роспись.

21. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

О.В. Фатуллаева

Ознакомлены

зам. зав. по АХЧ



Дитронова Т.Б.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575866

Владелец Фатуллаева Ольга Владимировна

Действителен с 12.05.2022 по 12.05.2023