

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 82 комбинированного вида»
(Детский сад № 82)
Каменск-Уральский городской округ

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

17 февраля 2023г.

№ 17/1

«Об обеспечении качества питания в Детском саде № 82 на 2023 год»

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в Детском саде № 82, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:

- 1.1. Положение по организации питания в Детском саде № 82;
- 1.2. График приема пищи по возрастным группам (Приложение 1).
- 1.3. График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы (Приложение 2)

2. Организовать питание детей в детском саде в соответствии с «Примерными 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет; от 3 до 7 лет»

3. Возложить ответственность:

3.1. за качественную организацию питания детей в детском саде, ведение табеля посещаемости детей, табеля питания работников Детского сада на калькулятора Луневу Л.П.

3.2. Осуществлять систематический контроль:

- графика закладки продуктов;
 - графика выдачи готовых блюд;
 - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
 - за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
 - за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
 - за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°;
 - за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
 - за ведение табеля посещаемости детей в группах;
 - за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции и т.д.).
2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню-требования учитывать:
- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
 - изменения в меню вносить только с разрешения заведующего Детским садом;

3.3. Представлять меню для утверждения заведующим до 12.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.4 Информировать о содержании, нормах выхода, стоимости детодня на информационном стенде.

4. Работникам пищеблока поварам Калашниковой Н.В., Черемухиной Л.Б.

4.1. Обеспечить следующий комплекс мероприятий в помещении пищеблока:

- строгое соблюдение санитарно - гигиенического режима в помещении пищеблока.

- строгий контроль соблюдения технологии приготовления и сроки реализации продукции.

4.2. Работники пищеблока обязаны:

Работать только по утвержденному заведующим Детским садом и правильно оформленному меню;
Строго соблюдать:

- технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- утвержденный график закладки основных продуктов;
- выдачу готовой продукции только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи продукции на группы;
- своевременность дез. обработку оборудования и инвентаря, используемого для первичной обработки овощей, складских помещений, тары и т.д.;
- надлежащее санитарно-гигиеническое содержание помещений, оборудования пищеблока, складских помещений;
- правила обработки посуды, маркировки кухонной посуды;
- личную гигиену сотрудников пищеблока;
- соблюдение правил кулинарной обработки продуктов и технологии приготовления пищи.

На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотека технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- графики закладки основных продуктов;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- суточная проба;

5. Кладовщик Старцева Н. П. несет ответственность:

5.1. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, ассортимент получаемых с базы продуктов

5.2. За осуществление качественного контроля поступающих продуктов питания в соответствии с установленными требованиями. При получении пищевых продуктов, проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями детского сада (калькулятор, дежурный администратор, повар).

6. Кладовщик Старцева Н.П обязана:

- выдачу продуктов из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню требования.

- обеспечивать ежедневный контроль хранения продуктов и сроки реализации скоропортящихся продуктов, своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания,

- соблюдать требования СанПиН к хранению продуктов в условиях склада;

- вести необходимую документацию

7.Завхозу Старцевой Н.П.:

- обеспечить необходимое количество чистящих, моющих и дезинфицирующих средств во всех цехах пищеблока и кладовой;

- обеспечивать функционирование оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;

- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока

8. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах на младших воспитателей (соблюдение графика получения пищи, нормы выдачи на одного ребенка, санитарно-гигиенические условия приема пищи).

9. Младшим воспитателям:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- порционирование производить в соответствии с возрастом детей (ранний возраст – накрытые столы);
- соблюдать температурные нормы порционируемых блюд;
- при приеме пищи сотрудниками использовать отдельную посуду;

10. Воспитателям:

- осуществлять контроль порционирования блюд;
- обеспечивать организацию питания в соответствии с возрастом детей (привитие культурно-гигиенических навыков, пользование приборами, сервировка и т.д.);

11. Вотчал И.В., старшему воспитателю:

- своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организации питания и созданием условий в группах (правильной сервировкой стола, доведением до каждого воспитанника нормы питания, формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи).

12. Контроль исполнения приказ оставляю за собой.

Заведующий Детским садом № 82 Л.И. Мусихина

С приказом ознакомлены:

