

«11» января 2021 г.

ПРИКАЗ

№ 04

«О работе пищеблока и организации питания воспитанников и сотрудников МАДОУ детский сад № 53 в 2021 году»

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля качества приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, на основании требований СанПиНа 2.3/2.4.3590-20, на основании новых санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», которые вступили в действия с 01.01.2021 г.,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. В целях осуществления эффективной деятельности, контроля качества приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, на основании требований СанПиНа 2.3/2.4.3590-20, на основании новых санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», которые вступили в действия с 01.01.2021 г.,
2. Утвердить:
 - примерное 20-и дневное меню на осенне-зимний период;
 - график дежурств по закладке продуктов на пищеблоке;
 - график выдачи пищи на пищеблоке на осенне-зимний период;
 - нормы объемов блюд, согласно возрасту детей (2-3 лет; 3-7 лет);
 - график уборки пищеблока
 - технологические карты
 - план мероприятий по совершенствованию организации питания в ДОУ
3. Питание должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
4. Возложить ответственность на кладовщика Н.С. Костину за:
 - контролем двадцатидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям, итоговой суммой на питания и объема порций;
 - составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

- качественный прием продуктов питания, их хранение сохранность, транспортировку, сроки реализации, измерение температуры скоропортящихся продуктов с занесением результатов в журнал, измерение нитратов при приеме фруктов и овощей с занесением результатов в журнал;

-обнаруженные некачественные продукты или их недовеса оформляются актом, который подписывается представителями МАДОУ детский сад № 53 и поставщика;

- выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню;

- работу с поставщиками продуктов питания;

- ежемесячно отчитываться перед родительской общественностью за итоги работы бракеражной комиссии.

- ведение журналов предусмотренных при организации питания детей дошкольного возраста.

1) Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

2) Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья.

3) Гигиенический журнал (сотрудники).

4) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

5) Журнал генеральных уборок ПИЩЕБЛОК

6) Журнал ежедневных уборок ПИЩЕБЛОК.

7) Журнал учета времени работы бактерицидной лампы ПИЩЕБЛОК.

8) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

9) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

10) Журнал мониторинга по принципам ХАССП.

3. Возложить ответственность на заместителя заведующего по АХЧ Т.П. Фуфарову за:

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

4. Возложить ответственность на шеф-повара, Звереву Е.С. поваров Н.В. Кошкаррову, Л.Н. Шонохову за:

- ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

- санитарное состояние пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

- взятие и хранение суточной пробы;

- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

- снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

- работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте;

- не допускать персонал на пищеблок без специальной санитарной одежды

- на пищеблоке необходимо иметь:

1) инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

2) картотеку технологии приготовления блюд;

3) медицинскую аптечку;

4) график выдачи готовых блюд;

- 5) нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- 6) суточную пробу за 2 суток;
- 7) вымеренную промаркированную посуду с указанием объема блюд.
5. Возложить ответственность на младших воспитателей групп за:
 - обеспечение приема пищи детьми;
 - соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи и обработки столовой посуды;
 - формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - транспортировку готовой пищи в соответствии с утвержденным графиком.
 - организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
6. Воспитателям всех возрастных групп:
 - осуществлять работу по мотивации детей к приему пищи сервировке стола.
7. Воспитателям всех возрастных групп, младшим воспитателям строго запрещается хранение собственных продуктов питания в групповых помещениях и буфетных.
8. Осмотр сотрудников связанных с приготовлением и раздачей пищи осуществляет медицинская сестра с отметкой в журнале.
9. Общий контроль питания оставляю за собой
10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Заведующий МАДОУ детский сад № 53

/Н.И. Гусева/

С приказом ознакомлен(а):

- | | | | |
|-----|----------|---|----------------|
| 1. | | / | Ковалев В.С. |
| 2. | | / | Медведева И.И. |
| 3. | Таня | / | Тайникова Е.В. |
| 4. | Светлана | / | Орловская |
| 5. | | / | Сидорова Ф.Б. |
| 6. | Федорова | / | Сидорова И.И. |
| 7. | Игорь | / | Федорова Т.П. |
| 8. | Игорь | / | Иванова И.И. |
| 9. | | / | Иванова И.И. |
| 10. | Игорь | / | Королева Е.В. |
| 11. | Игорь | / | Королева Е.В. |
| 12. | Игорь | / | Королева Е.В. |
| 13. | Игорь | / | Королева Е.В. |
| 14. | Игорь | / | Королева Е.В. |
| 15. | Игорь | / | Королева Е.В. |
| 16. | Игорь | / | Королева Е.В. |
| 17. | Игорь | / | Королева Е.В. |
| 18. | Игорь | / | Королева Е.В. |
| 19. | Игорь | / | Королева Е.В. |
| 20. | Игорь | / | Королева Е.В. |
| 21. | Игорь | / | Королева Е.В. |
| 22. | Игорь | / | Королева Е.В. |
| 23. | Игорь | / | Королева Е.В. |
| 24. | Игорь | / | Королева Е.В. |
| 25. | Игорь | / | Королева Е.В. |
| 26. | Игорь | / | Королева Е.В. |
| 27. | Игорь | / | Королева Е.В. |
| 28. | Игорь | / | Королева Е.В. |