



МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
ГОРОД ОКРУЖНОГО ЗНАЧЕНИЯ НИЖНЕВАРТОВСК
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА НИЖНЕВАРТОВСКА ДЕТСКИЙ САД №32
«БРУСНИЧКА»**

628617, Ханты-Мансийский автономный округ
– Югра, город Нижневартовск,
улица Пермская, дом 1а
ОГРН 1028600957890 ИНН 8603092630

тел./факс: 8(3466) 65-20-09
телефон: 8(9028) 53-80-84
e-mail: brusnichka32n@yandex.ru

ПРИКАЗ

11.08.2023

№394

Об организации питания воспитанников и производственного контроля по организации питания в 2023 – 2024 учебном году

Во исполнение Постановления главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", 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 в 2023 - 2024 учебном году производственного контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать сбалансированное питание детей от 1,5 лет до 3 лет и от 3 лет до 7 лет в учреждении с 12 часовым пребыванием детей, в соответствии с 10-дневным циклическим меню, разработанного ГУ НИИ терапии СО РАМН (г.Новосибирск) и утвержденного приказом директора департамента образования от 13.01.2005г №03.
2. Возложить ответственность за организацию питания на Арсланову Л.А., исполняющего обязанности шеф – повара, за контроль организации питания на Лямасову Г.В. медицинскую сестру (по согласованию). Ответственным в своей работе руководствоваться нормативными документами по организации питания федерального, регионального и муниципального уровня.
3. Арслановой Л.А., и.о. шеф – повару, ежеквартально проводить подготовку десятидневного меню в соответствии с сезоном: «Зима-Весна» - в срок до 01 января; «Весна-Лето» - в срок до 01 апреля; «Лето-Осень» - в срок до 01 июля; «Осень-Зима» - в срок до 01 октября.
4. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы на холодный период года: завтрак 8.00–8.25; второй завтрак (фрукты / фруктовый сок) 9.20–9.35; обед 11.35–12.35; полдник 14.50–15.15; ужин 16.20–17.00.
5. Ответственным за организацию питания детей, Арслановой Л.А., и.о. шеф – повару, медицинской сестре Лямасовой Г.В.:
 - 5.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню - требовании.

- 5.2. При составлении меню-требования определять нормы на каждого ребенка в соответствии с нормами СанПиН, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
- 5.3. Представлять меню-требование совместно с Сугатовой А.Н., и.о. кладовщиком дошкольного учреждения, для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
- 5.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.
- 5.5. Проводить своевременную замену информации на стенде «Организация питания – меню»: меню на текущий день, объем получения блюд в граммах, график выдачи готового питания по группам.
6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – и.о. шеф – повару Арслановой Л.А., и поварам: Заварзиной О.А., Сугатовой А.Н., Скоробогатовой Н.А., и.о. кладовщику Сугатовой А.Н.:
 - 6.1. Работать строго по утвержденному меню - требованию.
 - 6.2. Вести контроль наличия 2-х недельного запаса продуктов, своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность Сугатова А.Н., и.о. кладовщик учреждения.
 - 6.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями дошкольного учреждения (медицинская сестра, шеф-повар, бухгалтер) и поставщика, в лице экспедитора.
 - 6.4. Получение продуктов на склад производит кладовщик Сугатова А.Н. – материально - ответственное лицо.
 - 6.4.1. При получении пищевых продуктов и продовольственного сырья Сугатова А.Н., кладовщик, проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».
 - 6.4.2. Выдачу продуктов Сугатова А.Н., кладовщиком на пищеблок (Арслановой Л.А., и.о. шеф-повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (шеф-повара).
 - 6.5. И.о. шеф – повару Арслановой Л.А и поварам: Заварзиной О.А., Сугатовой А.Н., Скоробогатовой Н.А., строго соблюдать технологию приготовления блюд указанную в технологических картах, выдачу готовых блюд производить по утвержденному руководителем графику.
 - 6.6. 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 °С на и.о. шеф - повара Арсланову Л.А
7. Бракеражной комиссии (в составе не менее 3 человек) ежедневно осуществлять строгий контроль приготовленных блюд за 30 минут до раздачи блюд, регистрируя показатели приготовленных блюд в журнале.
8. На пищеблоке необходимо иметь:
 - технологические карты (утверждены заведующим дошкольного учреждения) в соответствии с цикличным меню по сезонам («Зима - Весна», «Весна - Лето», «Лето-Осень», «Осень - Зима»);
 - правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
 - кварцевую лампу;
 - медицинскую аптечку;
 - огнетушитель;
 - диэлектрические коврики около каждого прибора;
 - именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

9. Работникам пищеблока раздеваться и хранить вещи в специально отведенном помещении, запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить на пищеблоке личные вещи (телефон, сумки и др.) и носить украшения (серьги, кольца, цепочки, браслеты и т.д.).
Ответственный за контроль и.о. шеф - повара Арсланова Л.А
10. Ответственность за организацию питания детей в группе несут воспитатели и помощники воспитателя:
 - 10.1. ответственность за посуду и кухонный инвентарь – маркировку, состояние и количество несет помощник воспитателя;
 - 10.2. ответственность за соблюдение сервировки, объем порций и соблюдение культурно – гигиенических требований несет воспитатель группы;
 - 10.3. при организации питания сотрудники группы строго соблюдают требование СанПиН: коротко остриженные ногти и запрещение носить украшения (серьги, кольца, цепочки, браслеты и т.д.), волосы должны быть убраны под косынку, спецодежда соответствовать выполняемой работе.
11. Ответственность за спецодежду работников пищеблока и помощников воспитателя возлагается на работников прачки (соблюдение сроков замены комплектов).
12. Общий контроль за организацией питания в группах в части создания условий возлагается на Саночкину Е.Ю. заместителя заведующего по АХР, в части организации питания в группах на Анпилову Л.Л., и.о. заместителя заведующего по ВМР.
13. Общий контроль за организацией работы на пищеблоке в части создания условий и исправности оборудования возлагается на Саночкину Е.Ю. заместителя заведующего по АХР, в части соблюдения санитарных норм и технологии приготовления блюд на Арсланову Л.А. и.о. шеф – повара, в части требований охраны труда и техники безопасности на Латыпову Р.Р., специалиста по ОТ и Арсланову Л.А. и.о. шеф – повара.
14. На период отпуска, командировки, отсутствия по болезни и иным причинам, ответственность возлагается на лиц исполняющих обязанности в соответствии с приказом.
15. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Исполняющий обязанности заведующего

И.В. Дементьева