

МАДОУ «Детский сад № 1 «Голубой кораблик»

наименование организации

ПРИКАЗ

Номер документа	Дата
14 а	09.01.2025 г.

«Об организации питания детей, распределении функциональных обязанностей между сотрудниками»

На основании СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения детей и молодежи», Положения об административном контроле организации и качества питания в МАДОУ «Детский сад №1 «Голубой кораблик», в целях обеспечения полноценного, сбалансированного и рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд, -

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения детей и молодежи», которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Организовать питание воспитанников в учреждении в соответствии с 20-дневным меню в соответствии с возрастной категорией воспитанников.
3. Возложить ответственность на калькулятора Исакину А.С. за:
 - составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - представление ежедневного меню на утверждение заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - подготовку для работников пищеблока – разбивку 20-дневного меню по дням с набором технологических карт, на каждое блюдо по возрастной категории воспитанников;
 - определение норм на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
 - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - снятие пробы и записи в специальном журнале «Бракераж готовой пищевой продукции», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи.
4. Возложить ответственность на кладовщика Голенок М.Л. за:
 - сохранность и транспортировку продуктов питания, их приемку, хранение и сроки реализации; работу с поставщиками продуктов;
 - контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением;
 - оценку качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта);
 - условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей);
 - соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках;
 - погашение и оформление ветеринарных сопроводительных документов в ФГИС «Меркурий».
5. Возложить ответственность на медицинских работников Крючкову Е.А., Байрамалову А.А.:

- контроль за санитарным состоянием пищеблока (в отсутствии медицинских работников, обязанности возложить на ответственных за питание в ДОУ);
 - контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи, соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания. Тепловую обработку (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы). Особенности приготовления блюд детского питания (в отсутствии медицинских работников, обязанности возложить на ответственных за питание в ДОУ);
 - ежедневный забор суточной пробы готовой продукции на пищеблоке и правильное её хранения (в отсутствии медицинских работников, обязанности возложить на поваров, заместителя заведующего по АХЧ Дмитриеву Е.В.);
 - организовывать витаминизацию третьего блюда в ее отсутствие обязанности возложить на поваров;
 - осмотр работников кухни на наличии гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра в журнале (в отсутствии медицинских работников, обязанности возложить на заместителя заведующего по АХЧ Дмитриеву Е.В.);
 - контроль за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока;
 - наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров (в отсутствии медицинских работников обязанности возложить на заместителя заведующего по АХЧ Дмитриеву Е.В., специалиста по охране труда Лычкину Т.В.);
 - внешний вид работника, чистота санитарной одежды, наличие разовых (индивидуальных) перчаток, полотенце (в отсутствии медицинских работников обязанности возложить на ответственных за питание в ДОУ);
 - гигиеническое обучение и воспитание в ее отсутствие обязанности возложить на ответственных за питание в ДОУ;
 - работу с родителями, детьми, персоналом учреждения по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений (в отсутствии медицинских работников обязанности возложить на ответственных за питание в ДОУ).
6. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания, проверку графиков уборки.
7. Поварам контролировать наличие суточных проб их сохранность и правильность хранения. Пробы хранить в холодильнике в течение 48 часов.
8. Ответственным лицам (бракеражной комиссии) снимать пробу за 30 минут до еды, результаты вносить в журнал бракеража готовой пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами.
9. Возложить ответственность на зам. зав. по АХЧ Дмитриеву Е.В.:
- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования;
 - оснащение моющими и дезинфицирующими средствами;
 - ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки. Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
10. Возложить ответственность на поваров: Вяткину Н.А., Котельникову И.В., Бублейко Н.Е., Курочкину Е.В. за
- качество получаемых продуктов (внешний вид, запах, вкус, срок годности и т.п);
 - хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов в соответствии с требованиями СанПин;
 - строгое соблюдение технологии приготовления блюд;
 - 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);
 - тепловую обработку (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы). Особенности приготовления блюд детского питания;
 - время смены и выдачи кипяченой воды (журналы смены и выдачи кипяченой воды).

1. Возложить ответственность на воспитателей и младших воспитателей за:

11.1. Воспитатель:

- информирует родителей об ассортименте питания детей, вывешивая в приемной ежедневное меню с указанием объема блюда.
- организует прием пищи в соответствии с утвержденным режимом дня.
- выполняет требование медицинского работника по питанию детей.
- следит за культурой приема пищи.

11.2. Младший воспитатель:

- проводит обработку столов до и после приема пищи.
- получает пищу на пищеблоке.
- сервирует стол в соответствии с меню.
- организует с учетом возраста детей работу по самообслуживанию, оказывает необходимую помощь.
- убирает, замачивает и моет посуду, согласно санитарным правилам.
- готовит воду для питья и полоскания рта после приема пищи.

12. Возложить ответственность на кухонных работников Василенко Н.С., Новопащину В.М. за:

- обеспечение качественного состояния кухонных помещений, оборудования и инвентаря, содержания в надлежащей чистоте стеллажей, предназначенных для сушки бачков, поддонов, противней, разделочных досок и другого кухонного инвентаря;
- соблюдение правила санитарии и гигиены в убираемых помещениях пищеблока, разведение дезинфицирующих растворов.


13. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей:

- Алгоритм организации контроля за питанием (Приложение 1);
- Формы и виды контроля за организацией питания в детском саду (Приложение 2).

14. Делопроизводителю ознакомить ответственных лиц под роспись (Приложение 3).

15. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий

МАДОУ «Детский сад №1 «Голубой кораблик»  О.Н. Михайлова