

Форма по ОКУД
по ОКПО

Код
44933081

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад
общеразвивающего вида № 20 г. Лениногорска» муниципального образования
«Лениногорский муниципальный район» Республики Татарстан
наименование организации

ПРИКАЗ

Номер документа	Дата составления
8-ОД	9.01.2024

Об организации питания в 2024 году

На основании Постановления Исполнительного комитета муниципального образования «Лениногорский муниципальный район» от 23.10.2023г. № 4211 «Об обеспечении питанием обучающихся и воспитанников образовательных учреждений муниципального образования «Лениногорский муниципальный район» Республики Татарстан в 2024 году», от 08.11.2022г. № 1123 «Об утверждении перечня мер поддержки семьям мобилизованным граждан Лениногорского муниципального района РТ», согласно Приказу Управления образования Лениногорского муниципального района № 11 от 09.01.2024г. «Об обеспечении питанием обучающихся и воспитанников образовательных учреждений Лениногорского муниципального района в 2024 году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Обеспечить бесперебойную работу горячего питания воспитанников ДООУ. Ввести в действие примерное 2-х недельное меню для воспитанников в ДООУ с 09.01.2024 г.

2.Утвердить стоимость горячего питания на одного воспитанника:

- от 1 года до 3 лет – на сумму 120 руб. 97 коп.

- от 3 лет до 7 лет – на сумму 152 руб. 36 коп.

3.Назначить ответственным лицом за организацию питания ДООУ – Кропачеву А.П. старшую медицинскую сестру ДООУ и Арзютову Е.Н. кладовщика. Назначить поваров Ахметсафину А.Р., Барейша Ю.Ю..

4.Назначить ответственным за закладку продуктов Кропачеву А.П. старшую медицинскую сестру. В отсутствие старшей медсестры ответственность за закладку продуктов возложить на Ивкину О.В., старшего воспитателя.

5.Возложить ответственность за снятие и хранение суточных проб на Ахметсафину А.Р., Барейша Ю.Ю. поваров. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

6.Назначить ответственным за составление меню-требования старшую медицинскую сестру Кропачеву А.П.. В отсутствие старшей медсестры ответственность за составление меню возложить на Арзютову Е.Н. кладовщика.

7.Утвердить Положение об организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад № 20». Ввести в действие с 09.01.2024 г.

8.Утвердить план работы бракеражной комиссии в 2024 г.

Утвердить состав бракеражной комиссии:

Председатель комиссии: Тарханова В.А., заведующий

Члены комиссии: Ивкина О.В., ст. воспитатель; Кропачева А.П., ст. медсестра,

Арзютова Е.Н., кладовщик, воспитатель Степанова Е.В.

8.1. Организовать питание детей в ДООУ в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих ДООУ с 12-ти часовым режимом функционирования».

9.Осуществлять питание детей строго в соответствии с утвержденным ежедневным меню, которое утверждается руководителем предприятия общественного питания, согласовывается с заведующим ДООУ.

10. Не допускать замену одного вида пищевой продукции на другую. Допускается только замена местами одного дня меню на другой полностью.

11.Организовать приготовление пищи на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускать.

11.1.график уборки пищеблока

11.2.режим мытья кухонной посуды

11.3.график закладки основных продуктов питания, выписанных в меню-требовании, в котелна пищеблоке

12.Ответственной за питание Кропачевой А.П.:

12.1.Усилить ответственность за организацию питания, закладку продуктов, снятия пробыблюд, снятие и хранение суточных проб.

12.2.Составлять меню–заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

12.3.При составлении меню–заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;

- норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;

- выставлять меню с указанием выхода блюда и стоимости питания за день на одного ребенка на стенд для всеобщего обозрения накануне предшествующего дня, указанного в меню.

12.4.Представлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня.

12.5.Своевременно вести рабочую документацию по организации питания.

12.6.Усилить контроль за санитарным состоянием пищеблока с учетом сложной эпидемиологической ситуации.

12.7. Своевременно заполнять журнал снятия проб и экран санитарного состояния пищеблока.

13.Возложить ответственность на кладовщика Арзютову Е.Н.:

13.1.За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассорти-мент получаемых с базы продуктов.

13.2.За получение продуктов в кладовую.

13.3.За выдачу продуктов из кладовой в пищеблок, которая производится в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

13.4. За своевременное ведение рабочей документации по организации питания.

13.5.Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается заведующим, кладовщиком и поставщиком в лице экспедитора.

13.6.Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 по акту.

14.Поварам Ахметсафиной А.Р., Барейша Ю.Ю.:

14.1.Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

14.2.строго соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с технологическимикартами,

14.3.закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику

7.00 – мясо, куры в первое блюдо;

7.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;

9.00 – тесто для выпечки;

10.00 – 11.00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);

11.30 – масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;

13.00 – продукты для полдника.

14.4.Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

15.Арзютовой Е.Н. кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.

16. Разрешить работникам ДОУ питаться на рабочем месте. Всем сотрудникам, питающимся в ДОУ, включать в меню 1 блюдо и хлеб на обед (по норме). Ответственность за своевременную оплату возлагается на кладовщика.

17.В пищеблоке необходимо иметь:

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

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график закладки продуктов; график выдачи готовых блюд; контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд. Ответственный: Кропачева А.П.

ст. медсестра.

18.Работникам пищеблока хранить личные вещи в специально отведенном шкафу для персонала кухни.

19.Ответственность за организацию питания детей непосредственно в группах несут воспитатель, младший воспитатель. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

20. Разрешить питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, готовыми домашними блюдами, предоставленными родителями детей в обеденной зоне группы. Допустить использование холодильников для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции.

21. Воспитателям групп обеспечить размещение в доступных для родителей местах (в приемной) следующую информацию:

21.1. ежедневное меню пятиразового питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, стоимости дня (отдельно 1-3 и 3-7 лет)

21.2. рекомендации по организации здорового питания детей.

22. Воспитателям групп разрешить привлекать воспитанников, начиная со второго полугодия второй младшей группы, к дежурству по столовой в том числе к отдельным видам работ: к сервировке и уборке столов, сбору пищевых отходов под присмотром взрослых. Во время дежурства дети и взрослые должны работать в фартуках и головных уборах.

23. Младшим воспитателям и работникам кухни организовать питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

23.1. кипятить воду нужно не менее 5 минут;

23.2. до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

23.3. смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться.

23.4. отмечать время смены кипяченой воды в графике. Ответственность за ведение графика возлагается на старшую медсестру.

24. Старшей медицинской сестре ДОУ и воспитателям групп:

24.1. неукоснительно выполнять неотложные мероприятия по предупреждению групповых заболеваний острыми инфекциями и другими инфекционными заболеваниями,

24.2. в течение 1 часа с момента обнаружения в ДОУ заболеваний острыми кишечными и другими инфекционными заболеваниями информировать заведующую.

Заведующей: в течение 1 часа с момента обнаружения в ДОУ заболеваний острыми кишечными и другими инфекционными заболеваниями информировать соответствующие службы и МУ «Управление образования» ИК МО «ЛМР» РТ Галимову Г.Г.

25. Ответственность за выполнение приказа возлагается на Кропачеву А.П., старшую медицинскую сестру, Арзютову Е.Н., кладовщика, Ахметсафину А.Р., Барейша Ю.Ю.

26. С приказом ознакомить всех сотрудников ДОУ; копию вывесить на пищеблоке.

27. Общее руководство и контроль оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 20» _____ Тарханова В.А.

