

<p>Татарстан республикасы Мамадыш муниципаль районы муниципаль бюджет мәктәпкәчә белем учреждениесе – “Мамадыш шәһәре 10 нчы “Миләшкэй” балалар бакчасы” 422190, Мамадыш шәһәре, Азин урамы, 3 йорт тел. 3 – 30 – 12 эл.почта: milay_gul@mail.ru</p>	<p>Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 10 «Миләшкэй» города Мамадыш» Мамадышского муниципального района Республики Татарстан 422190, г. Мамадыш, ул. Азина, 3 тел. 3 – 30 – 12 эл.почта: milay_gul@mail.ru</p>
--	---

Боезык

Приказ

№ 73

25 августа 2024 г.

Об организации питания воспитанников и сотрудников в 2023/2024 учебном году

В соответствии 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, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и с целью организации сбалансированного питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм питания и калорийности блюд, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023-2024 году, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным десятидневным меню» для организации питания детей в возрасте от 1,0 до 3-х и от 3-х лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-ти часовым режимом функционирования.

2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Бербасову Л.Н.

3. Утвердить:

3.1. График выдачи пищи из пищеблока (Приложение 1)

3.2. График приема пищи: (Приложение 2)

- завтрак 8. 15 - 8.50 (в соответствии с возрастными группами)
- 2-ой завтрак 9.50 – 10.20. (в соответствии с возрастными группами)
- обед 11.30-12.50 (в соответствии с возрастными группами)
- полдник 15.05-15.15 (в соответствии с возрастными группами)
- ужин 15.45 - 16.15 (в соответствии с возрастными группами)

4. Ответственному за питание старшей медицинской сестре Бербасовой Л.Н. в срок - постоянно:

4.1. Составлять меню - требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.2. При составлении меню - требования учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
- норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей старшего дошкольного возраста.

4.3. Представлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня.

4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 ч.

4.5. Обеспечить контроль за соблюдением соответствия объемов приготовленного питания числу воспитанников и объему разовых порций.

4.6. Проводить ежемесячно анализ выполнения норм питания, не допуская перерасхода и недобора продуктов.

5. Завхозу Ермолаевой М.М. в срок - постоянно:

5.1. Обеспечить своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов.

5.2. Своевременно информировать заведующую об обнаружении некачественных продуктов или их недостатки.

5.3. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующей меню не позднее 15.00 ч. предшествующего дня, указанного в меню.

6. Поварам Муллахметовой Г.Р., Мисбаховой Л.Ф. в срок - постоянно:

6.1. Работать только по утвержденному заведующей меню.

6.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

6.3. Выдавать готовую продукцию только после контроля бракеражной комиссии, с отметкой в бракеражном журнале готовой продукции.

6.4. Производить закладку продуктов в присутствии дежурных.

6.5. Не допускать нарушений графика выдачи питания, соблюдая режим дня в разные периоды работы.

6.6. Иметь на видном месте на пищеблоке:

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

- технологические карты приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за сутки;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

7. Ответственность за организацию питания воспитанников каждой группы возложить на воспитателей и младших воспитателей:

- 1 я группа раннего возраста: Ярмиева А.М., Хангараева Р.М., Хазиева Ф.Н.

- вторая группа раннего возраста: Низамиева И.И., Салыхова А.Р., Константинова Н.В.

- младшая группа: Хасанова А.Р., Гараева Э.Р., Ахунзянова Г.Р.

- средняя группа: Павлова Э.В., Мутигуллина А.Д., Галлямова Г.Р.

- старшая группа: Фаизова Э.И., Газизова Г.Г., Хузеева Г.З.

подготовительная к школе группа: Шайхутдинова Г.Г., Салыхова А.Р., Галиева Г.Н.

8. Воспитателям:

8.1. заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9. Всем сотрудникам, решившим питаться в учреждении, включать в меню первое, третье блюдо и хлеб на обед (по норме детского меню). На основании личных заявлений сотрудников, утвердить список отказавшихся от питания в учреждении.

10. Ермолаевой М.М.:

10.1. проверить складские помещения для хранения продукции на наличие и исправность приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха; холодильное оборудование - контрольных термометров.

10.2. осуществлять контроль за техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции; системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения и освещения.

10.3. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами контролировать хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях, не допускать проведение дератизации, дезинфекции и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ)

10.4. обеспечить наличие на пищеблоке:

- правил охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);

- медицинскую аптечку;

- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- инструкции по охране труда и технике безопасности

10.5. Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания бухгалтером ЦБ дошкольного отдела.

11. Возложить ответственность:

11.1. за составление меню-требования, взаимодействие с поставщиками продуктов на завхоза Ермолаеву М.М.

12. Завхозу Ермолаевой М.М.:

12.1. Ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей;

12.2. Анализировать выполнение натуральных норм питания ежемесячно, при необходимости с последующей корректировкой

12.3. При составлении меню-требования учитывать стоимость детодня. Учитывать нормы продуктов на каждого ребенка в соответствии с возрастом, рассчитывая норму выхода блюд.

12.4. Изменения в меню-требование вносить только с разрешения заведующего ДОУ с оформлением соответствующего акта.

12.5. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование производить не позднее 9.00 часов.

12.6. Предоставлять меню-требование для утверждения заведующему до 16.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

12.7. Своевременно подавать заявки поставщикам и своевременную доставку, точность веса, количество, качество, срок годности и ассортимент продуктов питания.

12.8. Осуществлять прием поступающих продуктов питания при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность и в соответствии с установленными требованиями, с составлением акта приемки. Осуществлять прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. Проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье не принимать. Следить за сроками годности, пищевую продукцию с истекшим сроком годности утилизировать.

12.9. Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора.

12.10. Строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада.

12.11. Вести необходимую документацию.

12.12. Ежедневно вывешивать меню-вывеску по утвержденной форме на информационном стенде пищеблока и в групповых раздевалках.

12.13. При составлении меню использовать наименование блюд и кулинарных изделий в соответствии их наименованиям, указанным в технологических документах.

12.14. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускать их хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях.

13. Ответственному за организацию горячего питания Бербасовой Л.Н. осуществлять систематический контроль:

- за закладкой основных продуктов в котел;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за санитарным состоянием пищеблока, оборудования;
- за правильным хранением продуктов в соответствии с требованием СанПиН;
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд;
- за соблюдением норм температурного режима холодильного оборудования;
- за ежедневным отбором и правильным хранением суточной пробы готовой продукции;
- за наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведением документации пищеблока.

14. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и младших воспитателей групп.

15. Воспитателям и младшим воспитателям групп:

- своевременно представлять работникам пищеблока заявку на фактическое количество питающихся воспитанников;
- вести табель учета приемов горячей пищи воспитанниками по установленной форме;
- проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования (не менее чем за 24 часа) об отсутствии воспитанника в детском саду, количестве дней отсутствия;
- информировать родителей (законных представителей) воспитанников о порядке организации питания в детском саду, навыках и культуре здорового питания детей.
- обеспечить питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов или с использованием бутилированной воды с допустимым сроком годности;
- строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специальной одежде, маске и перчатках и в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- осуществлять работу по формированию рационального поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- постоянно проводить разъяснительную работу с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;
- в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

16. Работникам пищеблока:

16.1. Работать только по утвержденному заведующим ДОУ и правильно оформленному меню-требованию.

16.2. Строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, норму выхода готовых блюд, температурный режим при выдаче готовых блюд.

16.3. Производить закладку основных продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку, согласно утвержденному графику.

16.4. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи, на группы.

16.5. Непосредственно после приготовления пищи производить 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°

16.6. Раздеваться только в специально отведенном месте, личные вещи (сумки, расчески, одежду, телефоны) оставлять вне пищеблока.

16.7. Посещать другие помещения детского сада и выход из здания детского сада только в сменной одежде.

17. Назначить ответственными за снятие проб с обязательной отметкой вкусовых качеств готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи, на группы, члены Комиссии. Для выполнения функций ответственными за снятие проб на пищеблоке необходимо иметь: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так 10 порций), линейку.

18. Назначить ответственными:

18.1. поваров Муллахметову Г.Р., Мисбахову Л.Ф.

- за маркировку столовой посуды на пищеблоке;

- за снятие и хранение суточных проб.

18.2. младших воспитателей на каждой возрастной группе за маркировку посуды в групповых помещениях.

18.3. Ответственным за маркировку посуды строго соблюдать правильность маркировки посуды и своевременное ее обновление.

19. Педагогам групп размещать в доступных для родителей местах следующую информацию:

19.1. ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, маркировки порции, калорийности порции.

19.2. рекомендации по организации здорового питания детей.

21. Утвердить график выдачи блюд в соответствии с СП 2.4.364 "Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (Приложение 2):

22. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на заведующего хозяйством Ермолаеву М.М. и на старшую медицинскую сестру Бербасову Л.Н.

23. Старшему воспитателю Хазиевой Ф.Н. в срок до 03.09.2023 ознакомить с настоящим приказом работников, в нем указанных, и разместить настоящий приказ на информационном стенде и официальном сайте детского сада.

24. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий  Г.Р. Галимханова.

С приказом ознакомлены:

 Мустафина Г.Р.

 Хазиева Ф.Н.

 Фаизова Э.И.

 Шайхутдинова Г.Г.

 Мутигуллина А.Д.

 Салыхова А.Р.

 Газизова Г.Г.

 Мисбахова Л.Ф.

 Ярмиева А.М.

 Ермолаева М.М.

 Мухутдинова А.И.

 Бербасова Л.Н.

 Хангараева Р.М.

 Галиева Г.Н.

 Хафизова Л.М.

 Хузеева Г.З.

 Гараева Э.

 Галлямова Г.Р.

 Муллахметова Г.Р.

 Константинова Н.В.

 Хасанова А.Р.

