

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 39 (МАДОУ № 39)

352926, РФ, Краснодарский край, Центральная усадьба совхоза Юбилейный,
улица Ставропольская, 13 тел.: 8 (86137) 4-04-00

ПРИКАЗ

от 09 января 2024 г.

№ 01 –22/ 7- од

г.Армавир

**О назначении ответственных по контролю
за организацию питания детей в МАДОУ № 39**

В целях усиления контроля организации питания в дошкольном учреждении, во исполнение СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», повышения личной ответственности персонала пищеблока

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать полноценное сбалансированное питание детей, соблюдение расходов в пределах средств, выделенных учреждению на организацию питания.

2. Питание детей в дошкольном учреждении осуществлять по примерному 10-дневному меню, утвержденному заведующим.

Утвердить:

2.1. График закладки продуктов на пищеблоке (*Приложение 1 к настоящему приказу*)

2.2. График выдачи питания в группы (*Приложение 2 к настоящему приказу*)

3. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Акопян Анастасию Александровну и медицинскую сестру Джорохян Юлию Владимировну за:

3.1. Составление меню согласно количеству детей на текущие сутки. Производить возврат и добавку продуктов при изменении количества детей свыше 1 или оформлять дополнительное меню-требование на текущий день.

3.2. Представлять меню-требование для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.3. Контроль закладки продуктов на пищеблоке по утвержденному графику.

3.4. Ведение бракеража готовой продукции согласно 10-дневного меню.

3.5. Подсчет калорийности и накопительной ведомости для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка;

3.6. Контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов.

3.7. Контроль состояния здоровья работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра с ежедневной отметкой в соответствующем журнале.

3.8. Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.

3.9. Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.

3.10. 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.

4. Возложить ответственность на поваров Турченкову Елену Ивановну и Шафиеву Сабину Фарман Кызы.:

Контроль санитарного состояния пищеблока;

4.1. Производить закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику.

4.2. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.3. Соблюдать правила холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания. Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы).

4.4. Соблюдать технологию приготовления блюд, по технологическим картам утвержденного 10-дневного меню, соблюдать особенности приготовления блюд детского питания.

4.5. Производить оценку качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи), проведение профилактической витаминизации.

4.6. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы.

4.7. Соблюдать правила отбора и хранения суточной пробы пищи. Контрольное блюдо оставлять в объеме порции, согласно меню на текущий день, срок хранения контрольного блюда - 48 часов.

4.8. Осуществлять -контроль за состоянием посуды на целостность и чистоту;

4.9. Контролировать качество приготовления пищи в пищеблоке

5. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Акопян А.А. за соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к условиям хранения продуктов в продуктовой и овощной кладовых, соблюдение денежных норм питания детей.

5.1. За бракераж поступающих продуктов питания в ДОУ. Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).

5.2. Соблюдать правила и нормы санитарного состояния продуктовых кладовых: условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).

5.3. Соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.

5.4. Своевременно производить заказ продуктов согласно утвержденному 10-дневному меню.

5.5. Выполнять требования к ведению документации на складе.

5.6. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

5.7. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ, экспедитором и отправляется на продуктовую базу.

6. Возложить ответственность за оснащённость пищеблока оборудованием и инвентарём на завхоза Акопян А.А.

6.1. Обеспечить правильность последовательности (поточности) технологических процессов, расстановка оборудования в цехах.

6.2. Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования.

6.3. Оснащенность производственным инвентарем, посудой, условия хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

7. Контроль организации приема пищи возложить на воспитателя Повторайко А.А., медицинскую сестру Джорохян Ю.В.

7.1. Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).

7.2. Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды, культура поведения за столом в группах, информирование детей о правильной и вкусной пище и т.д.

7.3. Личная гигиена детей, условия для мытья рук.

7.4. Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.

7.5. Организация питьевого режима.

7.6. Воспитателю Повторайко А.А. обеспечить педагогический контроль за организацией питания, питьевого режима в группах.

8. Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками детского сада возложить на медицинскую сестру Джорохян Ю.В.

8.1. Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.

8.2. Внешний вид работника, чистота санитарной одежды.

8.3. Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья.

9. Контроль за выполнение настоящего приказа оставляю за собой.

10. Приказ вступает в силу с момента его подписания.

Заведующий МАДОУ № 39



О. Л. Семина

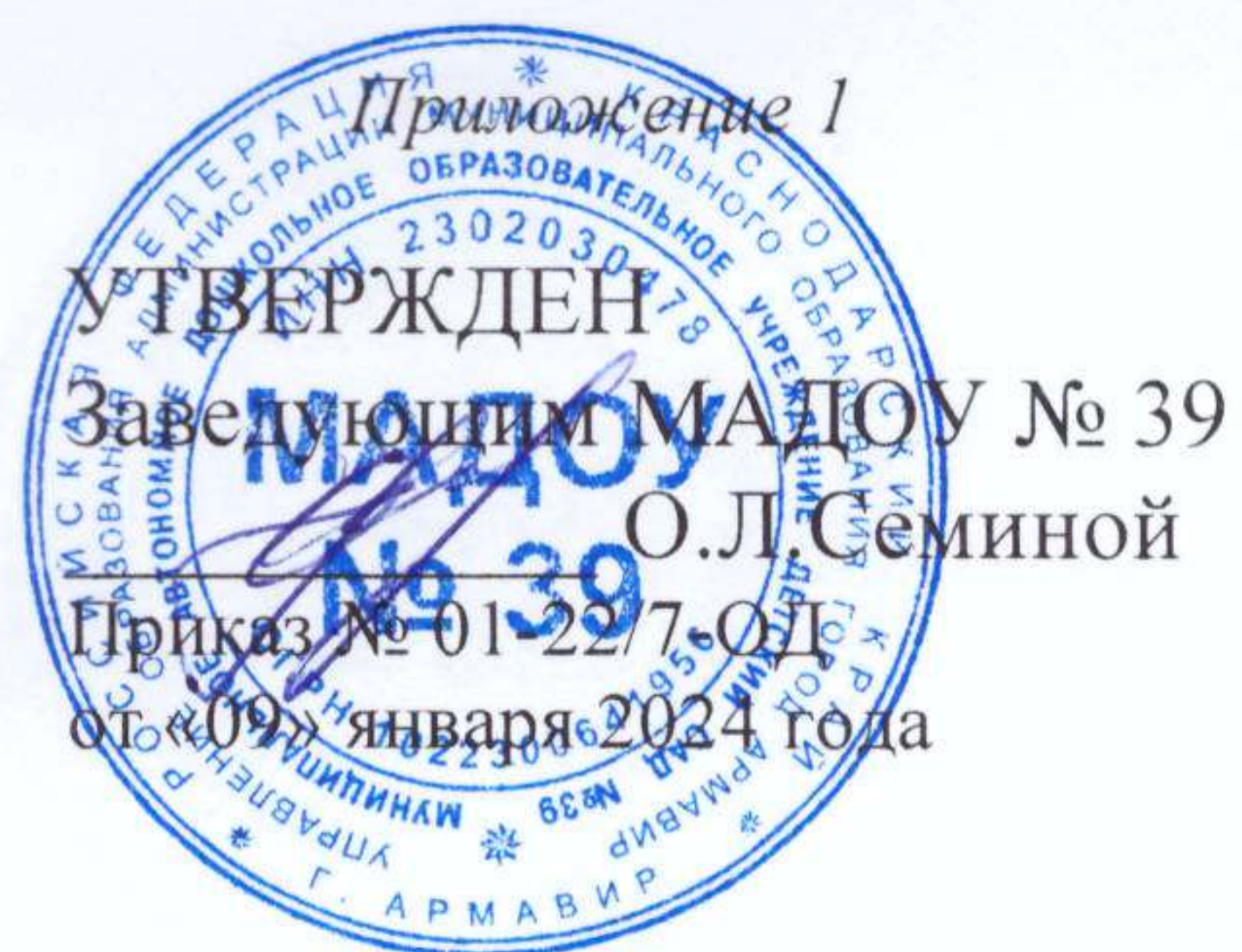


ГРАФИК ЗАКЛАДКИ ОСНОВНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Наименование блюда	Закладываемые в котел (противень) основные продукты	Время
Завтрак		
Каша, макаронны	Молоко	6.20
	Крупа	6.40
	Макаронные изделия	6.50
	Сахар	7.20
	Масло сливочное	7.25
Напитки: молоко, чай, какао, кофейный напиток	Молоко	6.20
	Сахар	7.30
Обед		
Первое блюдо	Мясо птицы	9.00
	Рыба (рыбная консерва)	10.00
	Овощи, крупы, вермишель, картофель, масло сливочное, масло растительное для пассировки	9.30-10.30
	Сметана	11.05
Второе блюдо	Гарнир (картофель, крупа, овощное рагу)	10.00
	Сливочное масло	10.45
	Мясо говядины на основе блюда	9.00
Третье блюдо	Сахар	10.00
	С-витаминация 3 блюда	11.00
Полдник		
Рыбные блюда	Котлеты, пудинг, рыба тушеная	14.00
Гарнир	Картофель, крупы, овощи	13.30
	Сливочное масло	14.30
Запеканки	Творожная запеканка, ленивые вареники, сырники	13.20
Третье блюдо	Сахар	14.30



ГРАФИК ВЫДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД С ПИЩЕБЛОКА
В осенне-зимний период

Прием пищи Группа	Группа раннего возраста	Младше- средняя группа	Старше- подготовительная группа
Завтрак	8.15	8.20	8.25
Второй завтрак	10.20	10.25	10.30
Обед	11.40	11.50	12.00
Полдник	15.15	15.20	15.25



**ГРАФИК
ВЫДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД С ПИЩЕБЛОКА
ГРУППЕ № 1,2,3 В ТЕПЛОЕ ВРЕМЯ ГОДА**

ГРУППА	ЗАВТРАК	ВТОРОЙ ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК
ГРУППА №1 РАННИЙ ВОЗРАСТ	8-15	9-45	11-40	15-40
ГРУППА №2 МЛАДШЕ-СРЕДНЯЯ	8-20	9-50	12-00	15-45
ГРУППА № 3 СТАРШЕ- ПОДГОТОВИТЕЛЬНАЯ	8-25	9-55	12-20	15-50