

ПРИКАЗ

01.03.2022

N __16/3__

г. Одинцово

Об организации питания в Учреждении на 2022 год

На основании Положения о питании, Положения о бракеражной комиссии, на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с примерным сезонным 10-дневным меню, выполнением норм и калорийности, а также в рамках осуществления в 2021 году производственного контроля по организации питания детей в учреждении на 2021 год

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать пятиразовое питание воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) в учреждении в соответствии с примерным сезонным 10-и дневным меню.
2. Питание детей осуществлять в соответствии с рекомендуемым суточным набором продуктов для организации питания в дошкольных учреждениях, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания, примерных возрастных объемов порций и суммарных объемов блюд.
3. Изменения в рацион питания детей вносить только на основании приказа заведующего учреждением.
4. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы (Приложение 1).
5. Утвердить график закладки основных продуктов питания в котел (Приложение 2).
6. Третьяковой Д.В., завхозу:
 - своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
 - систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
 - осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо-и-тепло снабжения);
 - организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.
7. Яценко И.Н., кладовщика, назначить ответственной за:
 - своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, безопасность и ассортимент продуктов питания;
 - ежедневное составлять меню-требование на основании примерного сезонного 10-и дневного меню с учетом рекомендуемого СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" ассортимента основных пищевых продуктов, среднесуточных норм питания, примерных возрастных объемов порций и суммарных объемов блюд;
 - осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями и спецификацией к договору на поставку продуктов питания;

- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается членами бракеражной комиссии и представителями поставщика продуктов питания в лице экспедитора;
- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов питания в условиях склада;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню, выдачу продуктов на понедельник производить в пятницу;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии;
- составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня;
- при составлении меню – требовании учитывать следующее:
- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню – требования дописывать его в конце списка;
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
- указывать в конце меню – требования количество принятых позиций, ставить подписи медсестры (по согласованию) кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.
- возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 09.00 часов;
- проводить своевременную замену информации на стендах «МЕНЮ». В меню, размещаемых на стендах, указывать полное наименование блюда с указанием выхода объема порции.

8. Работникам пищеблока: поварам Лобова Л.В., Гришина Е.В.,

- работать только по утвержденному и правильно оформленному меню - требованию;
 - строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
 - производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику;
 - выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в «Журнале бракеража готовой и кулинарной продукции» согласно графику выдачи пищи, на группы;
 - раздеваться в специально отведенном месте.
9. В пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции;
 - картотеку технологических карт приготовления блюд;
 - журнал здоровья работников пищеблока;
 - медицинскую аптечку;
 - графики закладки основных продуктов;
 - графики выдачи готовых блюд на группы;
 - объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
 - суточную пробу (за 2-е суток);
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - журнал пищевой продукции – входной контроль.
10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке.

11. Воспитателям групп:

- соблюдать сервировку столов для приема пищи (хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- 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;

12. Младшим воспитателям:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- получать пищу в специально промаркированные емкости и специальной одежде;
- соблюдать питьевой режим в группах.

13. Круловой М.А. старшему воспитателю:

- своевременно осуществлять педагогический контроль за организацией питания в группах;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;

14. Возложить ответственность за организацию питания на заместителя директора по дошкольному отделению Сыворову О.Г. в связи с отсутствием в штатном расписании медицинской сестры.

15. Приказ довести под личную роспись всех работников учреждения.

16. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор Гимназии № 14



И.Ю. Канарский