

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 24 «Колосок»
муниципального образования город-курорт Анапа
(МАДОУ д/с № 24 «Колосок»)

ПРИКАЗ

от 9 января 2025 года

№ 10- од

Об организации питания в МАДОУ д/с № 24 «Колосок»

С целью обеспечения полноценного, сбалансированного и рационального питания, формирования здорового образа жизни, сохранения и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, осуществления эффективной деятельности, контроля качества приготовления пищи, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке, руководствуясь СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать пятиразовое питание детей в ДОУ (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих с 10,5 – 12-часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения города-курорта Анапа в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания».
2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
3. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы (Приложение № 1).
4. Утвердить график приёма пищи детей в группах (Приложение № 2).
5. Утвердить План мероприятий контроля организации питания (Приложение № 3).
6. В целях организации контроля приготовления пищи утвердить бракеражную комиссию на 2025 год в составе:
 - ответственный за организацию питания Фафенгут С.И., кладовщик;
 - повар, находящийся на смене согласно графику работы;
 - медицинский работник _____;
 - заведующий Алексеенко Е.Д.

6.1. Членам бракеражной комиссии ежедневно осуществлять контроль приготовления и вида готовой продукции, проверять соответствие объёмов приготовления пищи объёму разовых порций по количеству детей.

6.2. Запись о проведённом контроле и результаты органолептической оценки приготовленной пищи производить в специальном «Журнале бракеража готовой пищевой продукции», ответственность за ведение данного журнала возложить на кладовщика Фафенгут С.И.

6.3. Бракеражной комиссии ежеквартально предоставлять отчёт о результатах проведённой работы на административных совещаниях.

7. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребёнка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;

- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДОУ;

- в промежутке между завтраком и обедом проводится дополнительный приём пищи - второй завтрак, включающий сок или свежие фрукты;

- отклонения от расчётной суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белком, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать +/- 10 %, микронутриентов +/- 15 %;

- при составлении меню и расчётов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно;

- в примерном меню не допускать повторения одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни;

- ежедневно в меню включать: молоко, кисломолочные напитки, сметану, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) - 2 - 3 раза в неделю;

- при отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешить проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов (Приложение № 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- на основании утверждённого примерного десятидневного меню ежедневно составлять меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

- на каждое блюдо иметь технологические карты;

- для детей разного возраста должны соблюдаться объёмы порций приготавливаемых блюд (Приложение № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблицы № 1 и № 3);

- проводить круглогодичную искусственную С-витаминизацию готовых блюд в соответствии с инструкцией по применению. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают;

- подсчёт энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нём основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводить ежемесячно;

- масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков;

- в меню ставить подписи кладовщика, повара, медицинского работника.

7.1. Представлять меню для утверждения заведующему до 12:00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

7.2. Ежедневно в 07:00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приёмных групп.

8. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию для работы по контролю организации питания воспитанников.

9. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утверждённого заведующим, на воспитателей и помощников воспитателей групп:

9.1. Воспитателям и помощникам воспитателей групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;

- соблюдать сервировку столов для приёма пищи (наличие на столах хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор 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 ребёнку;

- использовать индивидуальный подход к детям во время приёма пищи с учётом личностных особенностей или заболеваний;

- вести ежедневный контроль принятия пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объёма порций согласно нормам);

- вести ежедневный контроль ведения табеля присутствующих детей, в соответствии с поданными сведениями о фактическом присутствии детей с отметкой в меню-требовании под личную подпись;

- не оставлять детей во время приёма пищи без присмотра взрослых;

- получать пищу в специально промаркированные ёмкости;

- при приёме пищи использовать отдельную посуду;

- соблюдать питьевой режим в группах;

- не допускать присутствие детей на пищеблоке;

- воспитателям, для обеспечения преемственности питания, информировать родителей об ассортименте питания детей в ДОУ, вывешивая ежедневное меню.

10. Старшему воспитателю и медицинскому работнику:

- своевременно осуществлять медико-педагогический контроль качества организации питания и создания условий в группах;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приёма пищи.

11. Заведующему хозяйством:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять систематический контроль рационального расходования ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения);
- организовать контроль выполнения должностных обязанностей работниками пищеблока.

12. Кладовщика Фафенгут С.И. назначить ответственным лицом за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент продуктов питания:

- осуществлять качественный контроль поступающих продуктов питания в соответствии с установленными требованиями;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов на складах;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утверждённым заведующим меню не позднее 17:00 предшествующего дня, указанного в меню;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

13. Работникам пищеблока, кладовщику, кухонному рабочему:

- работать строго по утверждённому заведующим ДОУ и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утверждённым технологическим картам;
- выдачу готовой пищи разрешить только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрировать в специальном журнале (Приложение № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

14. В целях обеспечения контроля приготовления пищи для детей, обеспечение снятия и хранения суточных проб:

- ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на медицинского работника. В отсутствие медицинского работника снятие проб и их хранение возложить на повара, находящегося на смене согласно графику работы;

- отбирать суточную пробу готовой продукции непосредственно после приготовления пищи и после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией. Суточную пробу отбирать в объёме: порционные блюда – в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. Пробу отбирать стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркировать с указанием приёма пищи и датой отбора и хранить в холодильнике в соответствии с инструкцией о снятии и хранении суточной пробы.

15. В случае необходимости, при возникновении нестандартной ситуации, немедленно докладывать заведующему (администрации).

16. На пищеблоке необходимо иметь:

- ✓ инструкции по технике безопасности;
- ✓ должностные инструкции поваров, кухонного рабочего;
- ✓ инструкцию по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- ✓ картотеку технологии приготовления блюд;
- ✓ медицинскую аптечку (наличие противоожоговых средств);
- ✓ график выдачи готовых блюд;
- ✓ нормы готовых блюд и объёмы;
- ✓ вымеренную посуду с указанием объёма блюд;
- ✓ «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»;
- ✓ «Журнал здоровья работников пищеблока».

17. Запрещается работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Е.Д. Алексеенко