

ПРИКАЗ

от 20.07.2022 года

№ 270

Об организации питания детей и сотрудников

С целью организации сбалансированного питания детей и сотрудников в Детском саду № 28 города Костромы, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, выполнение норм и калорийности, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными от 27.10.2020 г. Постановлением главного государственного санитарного врача РФ № 32, а так же в рамках осуществления в 2022 году производственного контроля по принципам программы ХАССП,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение.
 - 1.1. Утвердить для использования и разработки технологических карт на блюда, используемые в примерном 10-дневном меню Детского сада № 28 «Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М. ДеЛи плюс, 2016 г.
 - 1.2. Утвердить и ввести в действие с 20.07.2022 года примерное 10 - дневное меню. В работе строго руководствоваться утвержденным примерным 10 - дневным меню.
 - 1.3. Изменения в меню разрешается вносить только на основании приказа заведующего Детского сада № 28 города Костромы Рогачевой Светланы Викторовны;
2. Ответственность за организацию питания оставляю за собой;
3. Возложить ответственность за составление меню – требования, ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции на калькулятора Феофанову Марию Сергеевну;
 - 3.1. Составлять меню – требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - 3.2. При составлении меню – требования учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребёнка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд по возрастным группам ясли/сад;
 - норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольного возраста (от 3-х до 7 лет);
 - при отсутствии наименований продуктов в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - проставлять количество позиций используемых продуктов полностью;
 - указывать в конце меню количество позиций, ставить подпись кладовщика, калькулятора, повара;
 - 3.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня указанного в меню.
 - 3.4. Возврат и довыдачу продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику:
 - 4.1. Разрешить работать только по утверждённому и правильно оформленному меню;
 - 4.2. На кладовщика М.С. Феофанову возложить ответственность за:

- 4.2.1. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент полученных от поставщиков продуктов;
Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителем детского сада и поставщика, в лице экспедитора;
- 4.2.2. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Феофанова М.С. - материально – ответственное лицо;
- 4.2.3. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
- 4.2.4. Контроль соблюдения сроков и условий хранения продуктов;
- 4.2.5. Ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов;
- 4.2.6. Ведение журналов учета температурного режима в холодильном оборудовании кладовой и овощехранилища.
5. Ответственными лицами по ведению журналов учета температурного режима в холодильном оборудовании на пищеблоке назначить – поваров Е.В. Грошеву, В.А. Рахманову.
6. Ответственность за ежегодную поверку измерительного оборудования пищеблока (весов, гигрометра и пр.) возложить на заведующего хозяйством - Н.Ю. Пальянову.
7. В целях организации контроля за приготовление пищи создать комиссию по закладке основных продуктов питания в котел, в составе: Рогачевой С.В. – заведующего Детского сада № 28 города Костромы (в случае отсутствия исполняющий обязанности), повара Грошевой Е.В./Рахмановой В.А./Завальнюк Н.П., калькулятора Феофановой М.С. Записи о проведенном контроле производить в специальном журнале, который хранится на пищеблоке, комиссии не реже двух раз в месяц;
Ответственность за ведение журнала возложить на калькулятора Феофанову М.С.
8. Поварам Грошевой Е.В., Рахмановой В.А. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующим графику:
7.00 – мясо, кура (1 блюдо), продукты для запуска;
7.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;
10.00-11.00 – продукты в 1-е блюдо;
11.30 – масло во 2 – е блюдо, сахар в 3-е блюдо;
13.00 – продукты для полдника.
Поварам производить закладку в соответствии с меню – требованием.
9. Назначить ответственным за отбор суточной пробы поваров: Грошеву Е.В., Рахманову В.А., Завальнюк. Отбор суточной пробы осуществлять в соответствии с инструктажем по отбору суточной пробы.
10. Создать комиссию по снятию остатков продуктов в кладовой в составе: бухгалтер ЦБ, Басова М.Б. – член трудового коллектива, Пальянова Н.Ю. – заведующий хозяйством. Комиссия ежеквартально производит снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставит в известность руководителя.
11. Кладовщику Феофановой М.С. ежемесячно проводить проверку остатков продуктов с бухгалтером ЦБ.
12. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в следующем составе: Рогачевой С.В. - заведующего Детского сада № 28 города Костромы (в случае отсутствия исполняющий обязанности), Грошевой Е.В. – повара/ Рахмановой В.А. – повара, представителя родительской общественности Ковалевой Е.С.
Ответственность за ведение журнала готовой кулинарной продукции возложить на калькулятора Феофанову М.С.
13. Назначить ответственных за ведение табеля питания сотрудников - Пальянову Н.Ю. заведующего хозяйством, (о больничных листах сотрудников сообщать ей).
Утвердить список питающихся сотрудников Детского сада № 28 города Костромы в количестве 20 человек с 01.01.2022 года. Корректировку табеля производить на 29 число месяца по факту.

Всем сотрудникам, питающимся в учреждении, включать в меню 1-ое блюдо, хлеб (по норме детского меню дошкольного возраста (от 3-х до 7 лет)

На основании личных заявлений утвердить список питающихся сотрудников в количестве 20 человек ежемесячно (приложение № 1)

На основании личных заявлений утвердить список сотрудников, отказавшихся от питания в учреждении ежемесячно (приложение № 2)

14. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно – противоэпидемиологического режима;
- картотека технологических карт приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- суточную пробу за 2-ое суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

15. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

16. Ответственность за ежедневный осмотр сотрудников пищеблока, занятых изготовлением питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией (младших воспитателей) на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний, ведение гигиенического журнала возлагаю на медицинскую сестру Соловьеву Ю.А.

17. Ответственность за организацию питания детей в каждой возрастной группе возлагаю на воспитателей групп.

18. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на калькулятора Феофанову М.С.

Заведующий Детским садом № 28
города Костромы



С.В. Рогачева