

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №43 «Буратино» муниципального образования
город-курорт Анапа

Приказ

от 11.01.2021 года

№ 05 - 2021 — АХД

Об организации питания в ДОУ

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологической картой, а также в осуществление производственного контроля в 2021 учебном году в соответствии требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. от 27.10.20

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовывать питание детей в учреждении в соответствии с меню-требованием детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет утвержденного руководителем.

1.1 Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего и в соответствии с Методическими указаниями.

2. Возложить ответственность за организацию питания на технолога по организации питания Громову Н.С.

3. В соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20. от 27.10.20 утвердить график приема пищи (Приложение 1).

4. Ответственному за питание детей Громовой Н.С. - технологу по питанию детей

4.1 Составлять меню-требование накануне согласно численности детей по группам и утвержденного меню-требования.

4.2 При составлении меню-требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью;
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
- указывать в конце меню-требования количество принятых позиций;
- подписывать меню-требование кладовщиком, одним из поваров, принимающих продукты из кладовой.

4.3. Ежедневно вывешивать в уголке для родителей утвержденное меню.

4.4 Корректировку меню-требования оформлять не позднее 9.00 часов.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении: поварам, кладовщику.

5.1 Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

5.2 За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент прилучаемых с базы продуктов несет ответственность кладовщик Шабанова И.А.

5.3 Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МАДОУ и поставщика, в лице экспедитора.

5.4 Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Шабанова И.А.- материально-ответственное лицо.

5.5 При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

5.6 Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующими меню – требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

5.7 В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в журнале «закладка продуктов на пищеблоке в котел», ответственность за ее ведение возлагается на технолога по организации питания Громова Н.С.

5.8. Повару строго соблюдать правила и технологию приготовления блюд закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

5.9. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

5.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре $+2+6^{\circ}\text{C}$ на технолога по организации питания Громова Н.С.

6. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

Председатель комиссии: Кордас Н.В., заведующий МАДОУ.

Члены комиссии: Попова З.В., муз.руководитель,
Мещерякова Л.Н., воспитатель.

6.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

6.2. Кладовщику Шабановой И.А. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

7. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Дугину Т.Ю. за:

7.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования

7.2. Оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

8. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;

- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- технологические карты приготовления блюд;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы контрольных блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- медицинскую аптечку;

- огнетушитель;

- диэлектрические коврики около каждого прибора.

9. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте. Хранить личные вещи только в специально отведенном для этого месте.

10. Персональную ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

11. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на заведующего хозяйством Дугину Т.Ю.

12. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания (Приложение 2).

13. Утвердить массу порций для детей в зависимости от возраста порций детей (Приложение 3).

14. Утвердить массу порций для детей в зависимости от возраста порций детей (Приложение 4).

15. Общий контроль за организацией питания возложить на технолога по организации питания Громову Н.С..

Заведующий МАДОУ д/с №43



Н.В. Кордас

План мероприятий
по контролю за организацией питания

Мероприятия	Дата
Издание приказов по организации питания на 2021 учебный год	январь
Разработка плана работы по организации питания на учебный год	январь
Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно
Приобретение спецодежды для поваров	январь
Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей	январь
Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски. Приобретение ведер для отходов.	В течение года
Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости
Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости
Приобретение столового инвентаря	В течение года
Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно
Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости
Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц
Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	январь
Проверка знаний СанПиНов поваров.	февраль
Консультация для помощников воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	февраль
Производственное совещание: 1. «Роль помощника воспитателя в организации питания детей» 2. «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах»	март
Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	февраль
Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц
Экскурсия детей на пищеблок.	май

Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно
Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно
Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно
Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно
Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно
Соблюдение технологических инструкций	ежедневно
Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно
Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания.	Ежедневно
Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно
Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно
Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов
Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически
Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости
Соблюдение инструкций технологических процессов на пищеблоке	постоянно
Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно
Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц
Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно
Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц
Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц
Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в месяц
Подача заявок на продукты.	ежедневно
Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	От 1 года до 3-х лет	От 3-х до 7-ми лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо, и т. п. (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130- 150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и тому подобное)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, кофейный напиток, какао — напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

Приложение №4
к приказу №5-2021-АХД
от 11.01.2021 года

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7 — ми лет

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
2	Творог (5% -9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята – бройлеры, индейка – потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соление и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат – пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Сок фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерское изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао – порошок	0,5	0,6

26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5