

(Наименование работодателя)

ПРИКАЗ

Номер	Дата
5-од	09.01.2024 г.

Организация питания в МБДОУ с 09.01.2024 года

На основании Постановления Исполнительного комитета «МО» «ЛМР» от 23.10.2023 года № 4211 «Об обеспечении горячим питанием обучающихся образовательных организация муниципального образования «Лениногорский муниципальный район» Республики Татарстан в 2024 году», от 08.11.2022 года № 1123 «Об утверждении перечня мер поддержки семьям мобилизованных граждан». Приказа «УО» ИК МО «ЛМР» от 10.01.2024 г № 11., В целях организации сбалансированного рационального питания детей, строго выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню – требования и технологическими картами, так же в рамках производственного контроля по данному вопросу.

Приказываю

1. Обеспечить с 09 января 2024 года полноценное горячее питание воспитанников МБДОУ «Детский сад комбинированного вида № 29» в группах с возрастом от 2х месяцев до 3х лет на сумму **120 руб. 97 коп.**; в группах от 3х лет до 7ми лет на сумму **152 руб. 36 коп.**
2. Организовать питание детей в МБДОУ № 29 в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню» для организации питания детей от 1,5 до 3 лет и от 3 лет до 7 лет, посещающих ДОУ с 12-ти часовым режимом согласно муниципальному контракту № ДС29/-24 от 25.12.2023 г. ООО «ФУДСОЦСЕРВИС»
3. Изменения в рацион питания детей вносить только по согласованию с заведующим МБДОУ. Организовывать замену продуктов на равноценные по составу. В соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
4. Ответственность за качественную организацию питания в ДОУ и взаимодействие с обслуживающей организацией возложить на старшую медицинскую сестру Аскаркову Д.К.. Ответственному за питание, определить следующий круг **функциональных обязанностей**:
 - 4.1. строго соблюдать условия Договора и требования к качеству, указанные в техническом задании;
 - 4.2. осуществлять систематический контроль за качественным исполнением услуги в соответствии с Договором (графиком закладки продуктов, графиком выдачи готовых блюд, содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованием СанПин; поступлением продуктов питания в соответствии с договором, в случае недовоза продуктов питания – своевременное оформление соответствующей отметки и составление акта; качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества и т.д.);
 - 4.3. технологией приготовления пищи воспитанникам в соответствии технологическим картам;
 - 4.4. своевременным и в полном объеме ведением документации на пищеблоке поварами.
 - 4.5. составление ежедневного меню согласно 10ти дневного меню.
 - 4.5.1. составлять меню–заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.5.2. При составлении меню–заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
- норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- выставлять меню с указанием выхода блюда и стоимости питания за день на одного ребенка на стенд для всеобщего обозрения накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.6. Представлять меню для утверждения заведующего накануне предшествующего дня.

4.7. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 по акту.

4.8. Своевременно вести рабочую документацию по организации питания.

4.9. Своевременно заполнять журнал снятия проб и экран санитарного состояния пищеблока.

4.10. Данные документы должны находиться на пищеблоке на видном месте (на стенде).

5. Утвердить график приема пищи в соответствии с СанПиН .

Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации	Время приема пищи
12 часов	
ЗАВТРАК	8.30 - 9.00
ВТОРОЙ ЗАВТРАК	9.50 – 10.10
ОБЕД	12.00 - 13.00
ПОЛДНИК	15.00 -15.10
УЖИН	16.00-16.30

6. Медицинской сестре, Аскаровой Д.К., организовать строгий контроль за:

6.1. работой поваров организации, осуществляющей услуги по приготовлению и организации питания воспитанников ДООУ, только по утвержденному и правильно оформленному меню.

6.2. своевременность доставки и качество ассортиментов полученных продуктов.

6.3. строгое соблюдение технологии приготовления блюд и закладкой необходимых продуктов (личное присутствие старшей медицинской сестры при закладке продуктов – обязательно) в соответствии с графиком.

6.4. наличие и правильность хранения суточных проб.

6.5. сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов.

6.6. нормы выхода блюд.

6.7. санитарное состояние пищеблока.

6.8. калорийность пищевого рациона.

6.9. соблюдение правил личной гигиены, состоянием здоровья, наличием санитарных книжек и регулярность прохождения медицинских осмотров лиц, осуществляющих непосредственный контакт с продуктами и имеющих доступ на пищеблок МБДОУ 29.

6.10. соблюдение графика режима питания.

6.11. соблюдением правил мытья посуды и инвентаря.

6.12. соблюдением правил обработки яиц.

6.13. регулярность искусственной С-витамизации.

7. В целях организации контроля за приготовлением пищи **создать комиссию по закладке** основных продуктов в котлы в составе:

- Корытко С.В., заведующий МБДОУ
- Сергеева Е.Н., кладовщик с 7.00 до 8.00
- Гарифуллина Е.Р., завхоз с 7.00 до 8.00
- Аскарова Д.К., медицинская сестра в течении дня

8. Утвердить график закладки необходимых продуктов

Продукты	Завтрак	Обед	Ужин
Мясо		7.00	
Рыба			14.30
Яйцо	7.15		
Сахар	7.30	6.30	14.20
Масло сливочное	7.40	8.30	13.30
Масло подсолнечное		8.30	
Творог	6.30		13.30
Сметана		10.45	15.00
Крупа	6.20		14.30
Макаронны	6.30	10.40	14.30
Овощи		9.30	14.30
Сухофрукты		8.30	
Чай	6.20		15.00

8. Создать бракеражную комиссию с целью организации контроля за качеством приготовления питания для воспитанников, закладки основных продуктов в котел, определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы .

8.1. Состав бракеражной комиссии:

- Корытко С.В., заведующий МБДОУ
- Сергеева Е.Н., кладовщик
- Аскарова Д.К. – старшая медицинская сестра
- Гарифуллина Е.Р., завхоз

8.2. Комиссия работает в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии по питанию» согласно графику. По итогам проведенного контроля членами комиссии составляются акты. О всех нарушениях незамедлительно ставить в известность руководителя.

8.3. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

8.4.. Назначить ответственным старшую медицинскую сестру - Аскарову Д.К.:

- ✓ за оформление бракеражной тетради ;
- ✓ за санитарное состояние по пищеблоку.;
- ✓ наличием медицинской аптечки;
- ✓ графиком закладки продуктов;
- ✓ суточных норму за 3 суток;
- ✓ нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- ✓ наличие вымеренной посуды с указанием объема блюд.

9. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы: ответственность за выдачу продуктов несут медицинская сестра и повара

график выдачи готовой пищи с пищеблока в группы, в соответствии с режимом дня в каждой возрастной группе:

	2 мл. гр.	Старшая	Подготовительная
ЗАВТРАК	8.10-8.15	8.15 – 8.20	8.25-8.30
2 завтрак	9.50– 10.10	9.50 – 10.10	9.50 – 10.10 -
ОБЕД	11.50-12.00	12.10 – 12.20	12.20-12.30
ПОЛДНИК	14.50-15.00	14.50-15.00	14.50-15.00
УЖИН	16.10-16.15	16.15-16.20	16.00 – 16.15

10. Возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов на кладовщика, Сергееву Е.Н.
- 10.1. Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается заведующим и поставщиком.
- 10.2. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не ранее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню.
- 10.3. Организовать строгий контроль кладовщику, Сергеевой Е.Н. за:
- 10.1.3. оптимальным температурным режимом хранения продуктов в холодильнике;
- 10.2.3. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- 10.3.3. Наличие карточек технологии приготовления блюд;
- 10.4.3. Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.
11. Организовать строгий контроль завхозу, Гарифуллиной Е.Р. за:
- наличием на пищеблоке:
- инструкций по ОТ и ТБ, должностные инструкции, инструкции по Санэпид. режима;
 - использованием моющих и дезинфицирующих средств;
- 10.1. маркировкой посуды и оборудования;
12. Персоналу пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении (поварам и кладовщику)
- 12.1. Работать по утвержденному и правильно оформленному меню.
- 12.2. Закладку продуктов производить согласно меню-требования.
- 12.3. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
- 12.4. Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под подпись, тщательно проверяя их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
- 12.5. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов .
- 12.6. Выдачу продуктов с пищеблока производить строго по утвержденному графику.
- 12.7. выдача пищи по группам проводится только через окно раздачи;
- 12.8. ЗАПРЕЩАЕТСЯ:
- наличие и хранение личных вещей на пищеблоке категорически запрещается.
 - посторонним лицам, не имеющим отношение к контролю и организации питания, находиться на пищеблоке;
 - пользоваться мобильным телефоном во время рабочего времени и присутствие его на кухне (на рабочих поверхностях)
 - младшим воспитателям получать продукты без головного убора и фартука;
- 12.9. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
- 12.10. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-проивоэпидемиологические требования.
- 12.11. Своевременно проходить медицинский осмотр.

12.12. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием.

13. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели:

младшая группа - Данилова В.С. – Максимова И.В. мл.восп.Рахманова М.А

Подготовительная группа - ИльдебеновЛ.А. – Максимова И.В...;

мл.воспит Мартин И.Д.

Старшая группа - Павлычева Е.Н.,Зарипова Г.Р., мл.восп. Бурайкина Н.В.

13.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям необходимо заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

13.2. Персональная ответственность за получение каждым ребенком необходимых норм физиологических потребностей в энергии, пищевых и суммарных объемов блюд по приемам пищи возлагается на воспитателей групп.

13.3. В каждой группе выделить и промаркировать отдельную посуду для персонала. Столовая посуда для персонала должна обрабатываться отдельно от детской столовой посуды.

14. Ответственному за сайт, Неустроевой А.В., обеспечить обновление информационного блока «Питание на сайте МБДОУ»

15. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой. .



Заведующий МБДОУ 29

С.В. Корытко