

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 75
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по
познавательному-речевому развитию детей» муниципального образования
города Чебоксары – столицы Чувашской Республики

ПРИКАЗ

от 29.12.2020 г.

№ 205

г. Чебоксары

Об организации питания
воспитанников и работников
МАДОУ «Детский сад № 75» г. Чебоксары
в 2021 году

В целях организации сбалансированного и рационального питания воспитанников, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с действующим меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать 4-х разовое горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню», утвержденным приказом от 25.12.2020 г. № 197 .

2. Продолжить организацию одноразового питания сотрудников в обед: первое и третье блюда, хлеб.

2.1. Утвердить график приема пищи сотрудников:

2.1.1. Воспитатели и младшие воспитатели вместе с детьми, в установленное режимом время.

2.1.2. Обслуживающий персонал в установленный час обеденного перерыва.

2.3. Ответственность за составление меню и табеля для питания сотрудников, приобретение и расход продуктов питания возложить на Л.В. Зуеву, Л.П. Макарову.

2.4. Ответственность за учёт денежных средств на питание сотрудников возложить на главного бухгалтера С.Ю. Потапову.

3. Сотрудникам ДОУ строго соблюдать требования постановлений Главного государственного санитарного врача Российской Федерации: от 27.10.2020 г. № 32 санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и от сентября 2020 года № 28 санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее-СанПиН).

4. Утвердить план работы бракеражной комиссии по контролю за организацией питания (Приложение № 1), продлить действие программы производственного контроля по организации питания (Приложение № 2).

4.1. Членам бракеражной комиссии осуществлять систематический контроль за:

- за процессом закладки продуктов;
- за соблюдением графика выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;

- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за осуществлением ежедневного отбора суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике;
- за наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведением табеля посещаемости детей в группах;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.)

5. Возложить ответственность на кладовщиков Л.В. Зуеву, Л.П. Макарову за:

- за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.
- составление меню-требования;
- осуществление качественного контроля за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями и сопроводительной документации; возврата обнаруженных некачественных продуктов и др.;
- строгое соблюдение требований СанПиН по хранению продуктов в условиях склада;
- ведение необходимой документации;
- производство выдачи продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным меню;
- ежемесячную выверку остатков продуктов питания с бухгалтерией.

6. Возложить на шеф-повара А.Н. Перову, работников пищеблока персональную ответственность за:

- работу только по утвержденному меню;
- строгое соблюдение технологии приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производство закладки основных продуктов в котел;
- выдачу готовой продукции только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы;
- строгое соблюдение инструкций по охране труда и технике безопасности, в т.ч. пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке, носить украшения во время работы.

7. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на шеф-повара А.Н. Перову (1 корпус) и поваров посменно.

8. Возложить ответственность на зам. по АХЧ Н.Ю. Николаеву за:

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования и электрооборудования на пищеблоке, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- санитарное состояние пищеблока и помещений ДОО;
- своевременное обеспечение моющими и дезинфицирующими средствами работников.

9. Возложить персональную ответственность на воспитателей групп за:

- ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;

- обеспечение приема пищи детьми в соответствии с действующими требованиями;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований и условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

10. Возложить персональную ответственность на младших воспитателей за:

- обеспечение приема пищи детьми в соответствии с действующими требованиями;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

11. Возложить ответственность на старшего воспитателя:

- контроль за организацией питания воспитанников в группах;
- информационное освещение на сайте ДОУ, портале «Сетевой город. Образование», социальных сетях;

- сопровождение информационного поля ДОУ;
- организацию работы с родителями по данному вопросу.

12. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о. заведующего



Е.О. Николаева

С приказом ознакомлены:

План работы бракеражной комиссии на 2021 год

| Мероприятия | Сроки выполнения | Ответственный |
|---|------------------|--|
| Проведение организационных совещаний | 3 раза в год | Председатель комиссии |
| Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов | 1 раз в месяц | Члены комиссии |
| Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд | Ежедневно | Члены комиссии |
| Контроль сроков реализации продуктов | 1 раз в месяц | Члены комиссии в присутствии повара |
| Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд | Еженедельно | Члены комиссии |
| Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока | Постоянно | Член комиссии (медицинский работник, председатель) |
| Разъяснительная работа с педагогами | 3 раза в год | Председатель комиссии, медицинский работник |
| Работа с родителями (на общих родительских собраниях) | 2 раза в год | Председатель комиссии |
| Отчет на Наблюдательном совете о проделанной работе комиссии | Декабрь | Председатель комиссии |

Алгоритм работы бракеражной комиссии.

Ежедневный контроль

- Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.);
- За соблюдением технологии приготовления пищи;
- Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока;
- Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока;
- Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб;
- Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль

- Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья в классах;
 - Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты;
 - Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока;
 - Соблюдения температурных режимов хранения продуктов;
 - Контроль качества обработки и мытья посуды;
 - Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся.
- Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря;
- Проверка правил хранения продуктов и т.д;
 - Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам