



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 117 «ЮНЫЙ МОРЯК»
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
ГОРОДСКОГО ОКРУГА МАРИУПОЛЬ»
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
(ГКДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 117 Г.О. МАРИУПОЛЬ» ДНР)
ул. Новороссийская, зд. 18 г. Мариуполь, Г.О. Мариуполь, 287521
E-mail: mar.ddy117@yandex.ru

ПРИКАЗ

14.02.2025 года

г. Мариуполь

№ 28–о

Об организации питания в ГКДОУ № 117

В целях обеспечения полноценного питания детей в ГКДОУ №117,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ГКДОУ №117 в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.1249-10. Питание должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на медицинскую сестру Матвееву С.Н. за:
 - разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;
 - составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи;
 - ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
 - ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей;

- анализировать выполнение натуральных норм питания ежемесячно, при необходимости с последующей корректировкой;
- при составлении меню-требования учитывать стоимость детодня: воспитанникам в возрасте до 3 лет в группах 10,5 часового пребывания 3-разовое питание на сумму 158,97 рублей в день;
- воспитанникам в возрасте от 3 до 7 лет в группах 12-ти и 10,5 часового пребывания трехразовое питание на сумму 185,69 рублей в день;
- возврат и дополнение продуктов в меню-требование производить не позднее 9.00 часов;
- предоставлять меню-требование для утверждения заведующему до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
- осуществлять систематический контроль:
 - за закладкой основных продуктов в котел;
 - за графиком выдачи готовых блюд;
 - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - за санитарным состоянием пищеблока, оборудования;
 - за правильным хранением продуктов в соответствии с требованием СанПиН;
 - за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд;
 - за соблюдением норм температурного режима холодильного оборудования;
 - за ежедневным отбором и правильным хранением суточной пробы готовой продукции;
 - за наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
 - за ведением документации пищеблока.

3. Создать бракеражную комиссию в составе:

| | |
|--------------------------------|----------------|
| Заведующий | Тарубарова Н.Н |
| Заместитель заведующего по ВМР | Яременко Е.П. |
| Воспитателя | Ермаковой В.В |
| Медицинской сестры | Матвеевой С.Н. |

3.1 Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку продуктов питания.

4. Возложить ответственность на заместителя заведующего по АХЧ Саливон Г.В. за:

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

4.1. обеспечить наличие на пищеблоке:

- инструкция по охране труда на пищеблоке (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;

5. Возложить ответственность на кладовщика Кисякова И.В.:

- своевременно подавать заявки поставщикам и своевременную доставку, точность веса, количество, качество, срок годности и ассортимент продуктов питания;
- осуществлять прием поступающих продуктов питания при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность и в соответствии с установленными требованиями, с составлением акта приемки.
- осуществлять прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

Проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье не принимать.

- следить за сроками годности, пищевую продукцию с истекшим сроком годности утилизировать;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостатку оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню;
- ежедневно вывешивать меню-вывеску по утвержденной форме на информационном стенде пищеблока и в групповых раздевалках;
- при составлении меню использовать наименование блюд и кулинарных изделий в соответствии их наименованиям, указанным в технологических документах;
- с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускать их хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания бухгалтером ЦБ дошкольного отдела.

6. Работникам пищеблока:

- работать только по утвержденному заведующим ДОУ и правильно оформленному меню-требованию;
- строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, норму выхода готовых блюд, температурный режим при выдаче готовых блюд;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку, согласно утвержденному графику;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи, на группы;
- непосредственно после приготовления пищи производить ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре $+2^{\circ} \dots +6^{\circ}$;
- раздеваться только в специально отведенном месте, личные вещи (сумки, расчески, одежду, телефоны) оставлять вне пищеблока;
- посещать другие помещения детского сада и выход из здания детского сада только в сменной одежде.

7. Назначить ответственным повара Иванова Д.В.:

- за маркировку столовой посуды на пищеблоке;
- правильное выполнение технологий приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов;
- совместное с кладовщиком и медсестрой составление разнообразного меню;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

8. Возложить ответственность на кухонного рабочего Фурса Е.Р. за:
- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
9. Воспитателям и помощникам воспитателей групп:
- своевременно представлять работникам пищеблока заявку на фактическое количество питающихся воспитанников;
 - проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования (не менее чем за 24 часа) об отсутствии воспитанника в детском саду, количестве дней отсутствия;
 - информировать родителей (законных представителей) воспитанников о порядке организации питания в детском саду, навыках и культуре здорового питания детей.
 - обеспечить питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов или с использованием бутилированной воды с допустимым сроком годности;
 - строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;
 - соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах бумажных салфеток, 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 ребенку;
 - использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
 - вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
 - вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей;
 - не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
 - получать пищу в специальной одежде, маске и перчатках и в специально промаркированные емкости;
 - при приеме пищи использовать отдельную посуду;
 - осуществлять работу по формированию рационального поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
 - постоянно проводить разъяснительную работу с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;
 - в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
 - своевременно производить замену колотой посуды.
10. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий ГКДОУ
«Детский сад № 117
г. о. Мариуполь» ДНР

С приказом ознакомлены:



Н.Н.Тарубарова

Г.В.Саливон
В.В.Ермакова