

**АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ТОМСКА
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 38 Г. ТОМСКА**

ПРИКАЗ

01.09.2023

№ 01-11/101

Об организации питания
воспитанников

С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022-2023 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в соответствии с «Примерными 10-дневными меню», посещающих МАДОУ № 38 с 12-часовым режимом функционирования.

2. Возложить ответственность за составление меню, оформление журнала бракеража готовой пищевой продукции (Приложение N 4 к СанПиН-2.3/2.4.3590-20), оформление информации для организации работы пищеблока о воспитанниках с пищевой аллергией на Кумачеву А.М., Звереву С.С. -калькуляторов, в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН-2.3/2.4.3590-20. Информацию о воспитанниках с пищевой аллергией оформлять на основании приложения к договору об образовании по образовательным программам дошкольного образования между МАДОУ № 38 и родителями (законными представителями), с указанием ф.и. ребенка, № группы, запрещенных продуктов и замены запрещенных продуктов.

2.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- Определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- Наличие пищевой аллергии у воспитанников МАДОУ.

2.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.4. Оформлять возврат и добор продуктов в меню на складе не позднее 9.00 текущего дня.

3. Утвердить график приема пищи:

- Завтрак (по возрастной группе) – 8.00 – 9.00;
- Сок (фрукты) – 10.00;
- Обед – 11.45 – 12.45;
- Полдник – 15.15 (15.25) – 15.25 (15.30);
- Ужин – 17.00

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику разрешается работать только по утвержденному меню и в соответствии с технологическими картами.

5. На Экарт А.В., Звереву С.С., кладовщиков возлагается ответственность:

- За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов.

- За осуществление входного контроля поступающих продуктов. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

- За недопущение к приему пищевых продуктов с признаками недоброкачества, а также продуктов без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

- За хранение пищевых продуктов в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией, в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

- За оформление обнаруженных некачественных продуктов или недостачи актом, который подписывается представителями МАДОУ и поставщиками.

- За выдачу продуктов из кладовой на пищеблок, в соответствии с утвержденным заведующим меню, не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля приготовления пищи. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, ответственность за его ведение возложить на калькулятора, а в его отсутствие на лиц его замещающих.

7. Поварам: Никитиной Т.Н., Коддас Т.Б., Кузнецовой О.В., Ставской О.Г., Устюговой М.В. соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

- 7.00 – мясо в 1-е блюдо;
- 7.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;
- 9.00 – тесто для выпечки;
- 10.00 – 11.00 – продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы);
- 11.00 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;
- 13.00 – продукты для полдника.
- У Ж И Н:
- 13.45 – 14.15 – картофельное пюре ставить варить.
- 15.30- 16.00 – закладка кипяченого молока и масла.
- 16.20 – 16.50 – макароны ставить варить, затем откидывать на дуршлаг.
- 16.45 – 16.50 – закладка масла.
- 14.30-15.00 – творог, закладка продуктов.
- 15.00 – 15.40 – выпечка.
- 14.30 - 15.00 – рагу из овощей, закладка продуктов и дальнейшее приготовление.
- 14.30 – 15.30 - рис с овощами, закладка продуктов и дальнейшее приготовление.
- 15.15 – 15.30 – омлет, закладка продуктов.
- 15.30 – 16.00 – выпечка.
- 14.00 - 15.00 – рыба, закладка продуктов формирование изделий.
- 15.00-15.30 – выпечка.

Поварам производить закладку продуктов в присутствии членов комиссии.

8. Экарт А.В., Зверевой С.С. кладовщикам, ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером МУ ЦБ.

9. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

- Завтрак – 7.50 – 8.30;
- Обед - 11.45– 12.00;
- Полдник -15.00 – 15.20;

- Ужин – 17.00

10. В пищеблоке необходимо иметь:

- Инструкции по охране труда и техники безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;

- Картотеку технологии приготовления блюд;
- Документацию в соответствии с требованиями СанПиН-2.3/2.4.3590-20;
- Медицинскую аптечку;
- График закладки продуктов;
- График выдачи готовых блюд;
- Нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- Суточную пробу отбирать в соответствии с п.7.1.4 СанПиН-2.3/2.4.3590-20.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

- Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственными лицами – поварами Ставской О.Г., Устюговой М.В. (корпус № 2), Кузнецова О.В., Никитиной Т.Н. (корпус № 1);

- Вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- Индивидуальные диеты воспитанников.

11. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

12. Ответственность за организацию питания воспитанников каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели.

13. Назначить ответственными за осмотр сотрудников пищеблока на отсутствие / наличие заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела с занесением результатов осмотра в гигиенический журнал ежедневно старших воспитателей Никитину О.С. и Селиверову Н.В., а в их отсутствие заместителя заведующего по АХР Яковлеву Е.В.

14. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

И.о. заведующего МАДОУ № 38

Селиверова Н.В.

С приказом № 01-11/82-1 от 08.09.2022 работники ознакомлены:

№ п/п	Ф.И.О. работника	Дата ознакомления	Личная подпись работника
1.	Зверева С.С.	01.09.2023	<i>Зверева С.С.</i>
2.	Коддас Т.Б.	01.09.2023	<i>Коддас Т.Б.</i>
3.	Кузнецова О.В.	01.09.2023	<i>Кузнецова О.В.</i>
4.	Кумачева А.М.	01.09.2023	<i>Кумачева А.М.</i>
5.	Никитина Т.Н.	01.09.2023	<i>Никитина Т.Н.</i>
6.	Никитина О.С.	01.09.2023	<i>Никитина О.С.</i>
7.	Ставская О.Г.	01.09.2023	<i>Ставская О.Г.</i>
8.	Устюгова М.В.	01.09.2023	<i>Устюгова М.В.</i>
9.	Экарт А.В.	01.09.2023	<i>Экарт А.В.</i>
10.	Яковлева Е.В.	01.09.2023	<i>Яковлева Е.В.</i>