

ПРИКАЗ

от 09.01.2019г

№ 28

с. Санаторий «Воробьево»

«Об организации питания детей в учреждении на 2019 год»

С целью осуществления эффективной деятельности, контроля над качеством приготовления блюд, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнение норм и калорийности, руководствуясь санитарными нормами и правилами СанПиН, Уставом учреждения.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 лет, посещающие дошкольное образовательное учреждения с 12-ти часовым и круглосуточным режимом функционирования.
2. Возложить ответственность за организацию питания в учреждении на кладовщика Разукову Е.М., медицинскую сестру Котову Л.М., поваров Горлову Н.М., Гусарову Я.Г..
3. Ответственным за питание: кладовщику Разуковой Е.М. медицинской сестре Котовой Л. М., поварам Горловой Н.М., Гусаровой Я.Г., составлять меню-требование в соответствии с примерными 10-ти дневными меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.
4. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы суточных наборов продуктов для организации питания детей в учреждении, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - указывать в конце меню количество позиций используемых продуктов прописью, ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующей.
 - вести строгий учет питающихся (соответствие количества детей в табелях посещаемости и в журнале учета воспитанников на пищеблоке).
5. Предоставлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню. Разрешается работать только по утвержденному руководителем и правильно оформленному меню. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей МДОУ. Исправления, внесение изменений в меню после утверждения заведующей не допускается.
6. Возврат и добор продуктов в меню оформлять по накладной. Исправления в меню *не допускается*.
7. Неукоснительно выполнять среднесуточный набор продуктов для детей. С этой целью проводить регулярный (1 раз в 10 дней) анализ выполнения норм питания на каждого ребенка, доводить до сведения кладовщика с целью своевременной коррекции заказа продуктов питания. Ежемесячно совместно с бухгалтером и кладовщиком производить анализ выполнения натуральных норм питания по учреждению за месяц.
8. Своевременно осуществлять контроль за:
 - наличием необходимой сопроводительной документации (товарно-транспортной накладной, сертификатов соответствия, ветеринарные сопроводительные документы и т.д.) на поступающие от поставщиков продукты и производственное сырьё;

- качеством и безопасностью поступающих с баз продуктов (соответствие упаковки техническим требованиям, наличие и правильное использование контейнеров),
- соблюдение товарного соседства, допустимостью встречных потоков сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары);
- соблюдением режима тепловой обработки мясных, рыбных и молочных продуктов, исправностью холодильного оборудования, соблюдением температурного режима в холодильных камерах, за выполнением сроков реализации и условий хранения продуктов, соблюдением норм закладки продуктов и норм выхода готовых блюд.

9. Своевременно заполнять документацию, связанную с организацией питания в ДООУ.

10. Обеспечить пищеблок необходимой документацией:

- технологические карты,
- журнал здоровья,
- рацион питания детей,
- журнал бракеража готовой продукции
- журнал регистрации температурного режима в помещениях кладовых, в холодильных камерах.

11. Своевременно пересматривать содержание информационного стенда по питанию для родителей и сотрудников, вносить необходимые коррективы.

12. Возложить ответственность за работу пищеблока на поваров Горлову Н.М. и Гусарову Я.Г.

Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении, - поварам, кладовицику:

12.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

12.2. Строго соблюдать технологию приготовления пищи и правила технологической обработки продуктов в соответствии с технологическими картами, выполнять гигиенические требования в технологических процессах. Уделять должное внимание безопасности приготовленной пищи, соблюдать температурный режим в толще продукта:

Обеспечить качественную обработку яиц, зелени и овощей в соответствии с инструкциями.

12.3. Своевременно получать из кладовой необходимые по меню продукты точно по весу, тщательно проверять их качество, не допускать их использование при малейших признаках порчи.

12.4. Производить закладку продуктов в котле в присутствии членов комиссии, ответственных за закладку продуктов в котле.

12.5. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции, в стерильной стеклянной посуде с крышкой в полном объеме в установленном порядке и за её хранение в течение 48 часов в специальном холодильнике при температуре + 2 ... +6 градусов на поварах.

12.6. Соблюдать график выдачи пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группах.

Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

- завтрак 8.10-8.30;
- второй завтрак 10.00-10.15;
- обед 11.50-12.40;
- полдник 15.15-15.30;
- ужин 17.30;
- второй ужин 19.00

13. Неукоснительно соблюдать температурный режим готовых блюд при выдаче их с пищеблока в группы.
 14. Остатки пищевых отходов (скорлупа яиц, остатки от переработки мяса и рыбы и др.) оставлять до конца рабочего дня.
 15. При работе на технологическом оборудовании строго соблюдать инструкцию по охране труда.
 16. Содержать помещение пищеблока в образцовой чистоте, соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке инвентаря, посуды пищеблока.
 17. Своевременно проходить проф. осмотр.
 18. Возложить персональную ответственность на повара в его рабочую смену за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
 19. **Кладовщик** – материально ответственное лицо Разукова Е.М. *несет ответственность* за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов.
 - заказывает продукты в соответствии с 10-ти дневным меню с учетом количества детей в соответствии с нормами расхода на одного ребенка, используя план поставок.
 - осуществляет своевременный заказ продуктов питания в соответствии с разрешенным ассортиментом пищевых продуктов для детей дошкольного возраста.
 - строго выполняет график завоза продуктов в соответствии с рационом питания детей.
 - имеет в детском саду и пополняет по мере использования резервный запас не скоропортящихся продуктов с высокой пищевой ценностью не менее, чем на 10 дней.
 - осуществляет прием тех продуктов, которые разрешены в питании детей дошкольного возраста в соответствии с заявкой и товарной накладной, сертификатами соответствия, ветеринарными сопроводительными документами и другой нормативно – технической документации на поставленный товар в соответствии с требованиями установленными законодательством РФ, сохраняя документацию в течение 3- лет.
 - проводит действенный входной контроль над поступающими продуктами, продовольственным сырьем, тщательно проверяет их качество, наличие и правильность оформления сопроводительной документации поставщика на поступающие продукты и продовольственное сырьё: проверяет соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям. Проводит визуальную органолептическую оценку пищевых продуктов и продовольственного сырья, его доброкачественности.
 - не допускает пищевые продукты с истекшим сроком реализации,
 - не допускает привоз некачественных продуктов и продовольственного сырья.
- Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается комиссией МДОУ (медсестра, кладовщик, повар) и экспедитором поставщика. Продукты своевременно возвращаются и заменяются.
- несет ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов.
 - ежемесячно проводит выверку остатков продуктов питания с отделом бухгалтерского учета Отдела образования Малоарслановского района.
 - соблюдает сроки реализации и условия хранения продуктов. (товарное соседство), температурный режим в холодильном оборудовании:
 - еженедельно ведет переборку овощей, периодически проводит обработку тары дезинфицирующими средствами.

- выдачу продуктов из кладовой на пищеблок производит в соответствии с утвержденным заведующим меню – требованием не позднее 16:00 предшествующего дня, указанного в меню-требованию, под роспись (повар).

В случае несоответствия количества питающихся на данный день и количества воспитанников, указанных в меню совместного с медсестрой составляет накладную на возврат продуктов с пищеблока (если детей пришло меньше) или на дополнительную выдачу продуктов на пищеблок (если детей пришло больше),

- своевременно ведет учетно-отчетную документацию.

- ведет «Журнал учета прихода и расхода поступающей готовой продукции и продовольственного сырья».

- неукоснительно выполняет требования санитарно-эпидемиологического режима, правила личной гигиены.

20. Завхоз Разукова Е.М.:

- обеспечивает пищеблок моющими, дезинфицирующими средствами в соответствии с правилами и нормативами.

- контролирует заточку ножей.

- своевременно проводить ревизию санитарно-технологического оборудования, инвентаря.

- обеспечивает выполнение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

21. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции на группы в следующем составе:

медсестра Котова Л.М.

заведующий Кузьмина И.В.

повар Горлова Н.М.

повар Гусарова Я.Г.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке, ответственность за ее ведение возлагается на медицинскую сестру Котову Л.М.

22. Повару Горловой Н.М. и повару Гусаровой Я.Г. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить согласно меню – раскладке по утвержденному руководителем графику:

7.00 – мясо, куры в 1 блюдо: продукты для завтрака;

7.30 –масло в кашу, сахар для завтрака;

8.00 – мясо, куры во 2е блюдо;

9.00 – тесто для выпечки;

10.00 – продукты в 1 блюдо (овоци, крупы);

11.20 – масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;

13.00 – продукты для полдника.

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

23. Производить ежемесячно снятие остатков продуктов питания в кладовой. Ответственность возложить на бухгалтера Богданову С.В.

24. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции: - инструкции по соблюдению санитарно – противоэпидемического режима:

- картотеку технологии приготовления блюд;
- график выдачи готовых блюд; нормы готовых блюд;
- суточную пробу за 2е суток: вымеренную посуду с указанием объема блюд.
- медицинскую аптечку.
- диэлектрические коврики около электрических приборов.
- огнетушитель.
- правила безопасного использования электроприборов.

25. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

26. Вход посторонних лиц на пищеблок только с согласия администрации и в спецодежде.

27. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатели, помощники воспитателя.

28. Утвердить график приема пищи:

- Завтрак 08.10 – 08.50.
- Обед 12.00 -13.00.
- Полдник 16.00.- 16.30 в соответствии с режимом возрастных групп.

29. Сотрудникам необходимо:

- неукоснительно выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима;
- строго соблюдать режим мытья рук перед едой детьми, обеспечить наличие условий для гигиены рук;
- неукоснительно выполнять режим питания детей, установленные нормы объема пищи сервировку стола в соответствии с возрастом детей;
- строго выполнять питьевой режим;
- обеспечить соблюдение воздушного режима;
- своевременно проходить медосмотр;

30. Общий контроль над организацией питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнения приказа возлагаю на себя, медицинскую сестру Котову Л.М..., поваров Горлову Н.М и Гусарову Я.Г. завхоза Разукову Е.М.

Заведующий МДОУ детский сад «Солнышко» _____ /Кузьмина И.В./

С приказом ознакомлены:

Котова Л.М. И.В. Кузьмина « 09 » 01 2019г
 Горлова Н.М. И.В. Кузьмина « 09 » 01 2019г
 Гусарова Я.Г. И.В. Кузьмина « 09 » 01 2019г
 Разукова Е.М. И.В. Кузьмина « 09 » 01 2019г

