

**Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
«Детский сад № 23 «Золотой петушок»
(МБДОУ № 23 «Золотой петушок»)
ул. Октябрьская, 41а, г. Железногорск,
Красноярский край, 662971
Тел. 8(3919)7 6 - 59 -42
ОКПО 50326929**

**Приказ
05.04.2024 №23/52**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 2-х недельными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования», согласованным с Региональным управлением № 51 ФМБА России, требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г. и СанПин 2.4.3648-20 от 28.09.2020 г.
2. Ввести в действие с 01 января 2024 года, согласованное МКУ УО, примерное цикличное 2-х недельное меню для детей с 1-го года до 3-х лет в Муниципальных дошкольных образовательных учреждениях;
3. Ввести в действие с 01 января 2024 года, согласованное МКУ УО, примерное цикличное 2-х недельное меню для детей с 3-х до 7-ми лет в Муниципальных дошкольных образовательных учреждениях;
4. Возложить ответственность за организацию рационального питания на медицинских сестер диетических Ластовкину В.Б., Кумачева О.С. в соответствии с должностными обязанностями.
- 4.1. Еженедельно контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка и при необходимости проводить коррекцию питания в следующую неделю.
- 4.2. Проводить подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости 1 раз в месяц (подсчитывая калорийность, количество белков, жиров и углеводов).
5. Утвердить график выдачи пищи (приложение №1), в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г. и СанПин 2.4.3648-20 от 28.09.2020 г. режимом дня каждой возрастной группы.
6. Ответственным за питание медицинским сестрам диетическим – В.Б. Ластовкина, О.С.Кумачева
- 6.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 6.2. При составлении меню учитывать следующие требования:
 - составлять меню-требование строго в соответствии с технологическими картами, обязательно указывать номер карты в соответствии с утвержденным реестром;
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи медсестры(врача), ответственного исполнителя, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой, бухгалтера. .
- 6.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 6.4. В случае изменения количества детей свыше трех человек по сравнению с данными на начало дня, указанными в меню-требованиях производить расчет изменения потребности в продуктах питания и оформлять меню-требование на возврат (дополнение) не позднее 9.00 ч. текущего дня
7. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, кладовщику разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- 7.1. За качество, соответствие сертификатам, качественным удостоверениям, срокам изготовления и срокам хранения, доставляемых в МБДОУ продуктов несут ответственность медсестры диетические В.Б. Ластовкина, О.С.Кумачева, кладовщик И.М. Мосягина
- 7.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, ассортимент получаемых от поставщика продуктов, правильное оформление сопроводительных документов несут ответственность кладовщик МБДОУ И.М. Мосягина.
- 7.3. Для выполнения норм питания, при изменении количества детей кладовщик, И.М. Мосягина производят корректировку заявки на продукты.
- 7.4. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ и поставщика.
- 7.5. Получение продуктов в кладовую производят кладовщик И.М. Мосягина — материально-ответственное лицо в присутствии медсестер диетических В.Б. Ластовкиной, О.С. Кумачева.
- 7.6. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.
- 7.7. Запрещается хранение очищенных овощей в холодной воде и холодильниках.
- 7.8. В целях организации контроля за приготовлением пицци назначить ответственных по закладке основных продуктов в котлы: медсестры диетические – В.Б. Ластовкина, О.С. Кумачева.
- 7.9. Для проверки качества продуктов питания, поступающих в МБДОУ, создать комиссию по бракеражу скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок на период с 09.01.2024 по 28.12.2024 года, в составе:
Кумачева О.С. – медсестра диетическая
Ластовкина В.Б. – медсестра диетическая
Мосягина И.М. - кладовщик
Ковшова Н.В. (Веснина О.В.)– повар
Томина Е.В. (Шашкова В.М.) - повар
Зяблицева Л.М. (Здоровец О.А.)– повар
Для оценки качества приготовленных блюд, создать комиссию по бракеражу готовой продукции на период с 09.01.2024 по 28.12.2024 года, в составе:
Вячеславова Н.О. – заведующий
Шамрай С.Е. – старший воспитатель
Лукьянова Т.И. - старший воспитатель
Ластовкина В.Б. – медсестра диетическая
Кумачева О.С. – медсестра диетическая
Ковшова Н.В. – повар
Веснина О.В.- повар
Томина Е.В. – повар
Шашкова В.М. - повар
Здоровец О.А. - повар
Зяблицева Л.М. – повар
Мелехина Н.А. – заместитель заведующего

- Комиссии не допускать к приему в МБДОУ пищевые продукты без сопроводительных документов (санитарно-эпидемиологическое заключение), с истекшим сроком хранения и признаками порчи. Ежедневно фиксировать качество готовой продукции и скоропортящейся продукции поступающей на пищеблок в бракеражных журналах.
8. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить в присутствии членов комиссии.
 - 8.1. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работникам или заведующим (заместителем заведующего), строго по графику выдачи пищи.
 9. При снятии пробы медицинскому работнику или заведующему МБДОУ обязательно отмечать вкусовые качества, готовность блюд соответствующей записью в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.
 - 9.1. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
 - 9.2. Ответственность за ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции возложить на медицинских сестер диетических В.Б. Ластовкину, О.С.Кумачеву за ведение журнала бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок на кладовщика – Мосягину И.М.
 10. Медицинским сестрам диетическим В.Б. Ластовкиной, О.С. Кумачевой ежедневно осуществлять отбор суточной пробы готовой продукции, непосредственно после приготовления пищи. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются прокипяченными ложками в прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и согласно пункта 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется медицинскими сестрами диетическими В.Б. Ластовкиной, О.С. Кумачевой.
 11. Кладовщику Мосягиной И.М. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ УО.
 12. Кухонному рабочему в помещениях пищеблока ежедневно проводить уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводить мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти.
 - 12.1. Всем работникам пищеблока один раз в месяц проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.
 - 12.2. Кладовщику Мосягиной И.М. следить за санитарным состоянием складских помещений, инвентаря, еженедельно проводить уборку помещений в соответствии с графиком. Перед каждым завозом овощей проводить очистку и дезинфекцию 2% раствором Ника-2 деревянных ларей.
 13. В пищеблоке необходимо иметь:
 - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противо-эпидемического режима;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - медицинскую аптечку;
 - график закладки продуктов;
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд.
 14. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи, носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками.
 15. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут

воспитатель, младший воспитатель работающие на группе согласно расстановке кадров.

16. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.
17. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, медицинских сестер Ластовкину В.Б., Кумачеву О.С., поваров Веснину О.В., Ковшову Н.В. Томина Е.В., Шашкову В.М., Зяблицеву Л.М., Здоровец О.А. кладовщика Мосягину И.М.
18. С приказом ознакомить всех сотрудников МБДОУ; копию вывесить в пищеблоке.

Заведующий МБДОУ № 23



Н.О. Вячеславова

С приказом ознакомлены:

Ластовкина В.Б. 
Кумачева О.С. 
Веснина О.В. 
Ковшова Н.В. 
Томина Е.В. 
Шашков В.М. 
Зяблицева Л.М. 
Здоровец О.А. 
Мосягина И.М. 