

АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА АЗОВА
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 17 г. Азова
(МБДОУ № 17 г. Азова)

346780, г. Азов, пер. Красноармейский, 86, тел. (886342) 4-10-48

Приказ
(по основной деятельности)

От 30.08.2023 г.

№ 46/4-2

Об организации питания детей в МБДОУ №17 г. Азова на 2023-2024 учебный год

1. О контроле за организацией питания и качеством питания воспитанников.
С целью организации и осуществления постоянного контроля за питанием детей в 2023-2024 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1.1. Утвердить Положение об организации питания в МБДОУ №17 г. Азова
- 1.2. Утвердить график контроля за организацией питания в МБДОУ.
- 1.3. Обязать ответственных за контроль по организации питания организовать проверки состояния и организации питания детей согласно мониторинга контроля за питанием.
- 1.4. Постоянно проводить анализ питания в детском саду.

2. О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции .
С целью организации и осуществления постоянного контроля за организацией питания детей,

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 2.1. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в МБДОУ в составе:

Председатель комиссии: Воробьева О.Н., заведующий

Члены комиссии:

Шепталина И.Е.- завхоз; Гусева Е.С.- кладовщик; Руденко Н.Г.- воспитатель;
Рычкова Н.Р.- младший воспитатель; Решетило А.А.-воспитатель

- 2.2. Организовать работу комиссии согласно Положения о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в МБДОУ №17 г. Азова

- 2.3. Членам комиссии:

- составить график дежурства при закладке продуктов питания до 19.09.2023
- ежеквартально предоставлять заведующему отчет о результатах проведенной работы;

- 2.4. Ответственность за ведение бракеражной документации в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» возлагается на кладовщика – Шепталина И.Е. – сырая продукция, старшую медсестру – готовая продукция.

3. О реализации рациона питания для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в МБДОУ

С целью обеспечения полноценного сбалансированного питания детей, посещающих МБДОУ №17, строгого выполнения и соблюдения технологии

приготовления блюд в соответствии с технологическими картами и меню-требованием,

ПРИКАЗЫВАЮ:

3.1. Утвердить примерное 10-дневное меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет.

3.2. Использовать разработанные технологические карты.

3.3. Возложить контроль за выполнение муниципальных контрактов на заведующего О.Н.Воробьеву, Шепталину И.Е. завхоза.

3.4. Использовать для оформления претензионной работы, только утвержденные контрактом документы

3.5. Организовать полноценное сбалансированное питание детей в соответствии со списочным составом детей.

3.6. Разрешить уменьшение или увеличение нормы закладки и выхода некоторых продуктов на завтрак, обед и (или) полдник в 2023-2024 учебном году, в случае окончания срока реализации, уменьшения или увеличения списка детей по таблице посещаемости, а также разрешить допускать, в исключительных случаях, дополнительное меню, в связи с не довозом продуктов в день написания основного меню.

Ответственный: заведующий, завхоз

3.7. Не допускать в пищу детей не доброкачественных продуктов, продуктов с истекшим сроком реализации. Прием продуктов осуществлять согласно приложения №1 муниципального контракта.

Ответственный: завхоз, повар,

3.8. В случае отсутствия, каких – либо продуктов производить замену в соответствии с таблицей замена блюд.

Ответственный: завхоз, повар,

3.9. Строго соблюдать нормы закладки и выхода готовых блюд, технологию его приготовления.

4. Завхозу:

4.1. Прием продуктов питания производить по графику, лично, по фактуре, приложения №1 контракта по поставке продуктов, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно утвержденного меню.

Срок: постоянно

4.2. Прием продукции производить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также при необходимости привлекать членов комиссии, заведующего.

Срок: постоянно

4.3. За своевременность доставки продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность завхоз и экспедитор поставщика;

4.4. Обнаруженные не качественные пищевые продукты и производственное сырье или их недостача оформляется актом, который подписывает комиссия МБДОУ и представитель поставщика;

4.5. При получении пищевых продуктов и продовольственного сырья завхоз проводит визуальную оценку их доброкачественности;

4.6. Продукты выдавать лично, согласно накладной к меню-требованию на следующий день с 14-00 до 15-00 каждого дня

4.6. Продукты выдавать лично, согласно накладной к меню-требованию на следующий день с 14-00 до 15-00 каждого дня

Срок: постоянно

4.7. Строго следить за закрытием складов в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и на складе

Срок: постоянно

4.8. Производить заказ продуктов в строгом соответствии с меню и контрактом по поставке продуктов

Срок: постоянно

5. Повару:

5.1. Строго производить закладку продуктов, согласно меню-требованию и выданным продуктам кладовщиком, строго соблюдать технологию приготовления блюд. Закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику

Срок: постоянно

5.2. Производить закладку продуктов в присутствии ответственных за закладку лиц

Срок: постоянно

5.3. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов в специальном отделении холодильника при температуре +2, +6 градусов

Срок: постоянно

5.4. Отпускать блюда, согласно режиму питания через раздаточный стол

Срок: постоянно

5.6. Не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) на пищеблоке

Срок: постоянно

5.7. Не допускать нахождение сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды, без тары с маркировкой

Срок: постоянно

6. Ответственному за написание меню:

6.1. Осуществлять оформление меню и представлять заведующему для утверждения накануне предшествующего дня указанного в меню требования

Срок: постоянно

6.2. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9-00 час

6.3. Производить своевременную замену на стенде «Меню»

6.4. Производить систематический учет бракеража готовой и сырой продукции, накопительные ведомости по выполнению натуральных и денежных норм в соответствии с контрактом, другие документы в соответствии с номенклатурой дел

Срок: постоянно

6.5. Осуществлять контроль за закладкой продуктов в котел в соответствии с утвержденным графиком

Срок: постоянно

6.6. Осуществлять контроль за температурным режимом используемых холодильников с отметкой в температурном листе

Срок: постоянно

6.7. Вести тетрадь закладки продуктов на пищеблоке в котел, в которой в целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку продуктов производить запись о проведенном контроле (хранить на пищеблоке)

Срок: постоянно

6.8. Осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока и кладовых

Срок: постоянно

7. Сотрудникам групп (воспитателям, младшим воспитателям, помощникам воспитателей):

7.1. Осуществлять строгое выполнение режима дня, режима питания детей в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания, режима дня

Срок: постоянно

7.2. Осуществлять комплекс мер по приобретению воспитанниками навыков культуры еды и гигиенических навыков приема пищи: приучать правильно пользоваться столовыми приборами, правильно сидеть во время приема пищи, пользоваться салфеткой, мыть руки до приема и после приема пищи, хорошо пережевывать пищу и полоскать рот после еды

Срок: постоянно

7.3. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели (помощники воспитателя)

8. Об утверждении графика закладки основных продуктов и раздачи питания на группы в 2023-2024 году.

С целью организации осуществления постоянного контроля за питанием детей в 2023-2024 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

8.1. Утвердить график закладки основных продуктов

7.15 – закладка продуктов на завтрак (кроме масла и сахара)

8-00 – закладка сахара, масла на завтрак

9-00 – закладка мяса (рыбы, птицы) на обед

10.00 – закладка крупяных и овощных продуктов на обед (кроме масла, сметаны и сахара), теста на полдник

11.00 – закладка масла, сахара, сметаны на обед

13.00 – закладка основных продуктов на полдник

8.2. Утвердить список сотрудников, осуществляющих проверку закладки продуктов

ГРАФИК ДЕЖУРСТВА ВОСПИТАТЕЛЕЙ ПРИ ЗАКЛАДКЕ ПРОДУКТОВ

ГРУППА ДЕНЬ НЕДЕЛИ	1-ая младшая (1-2 группы)	2-ая младшая	Средняя	Старшая	Подготовительная
Понедельник	*				
Вторник		*			
Среда			*		
Четверг				*	
Пятница					*

8.3. Утвердить график раздачи продуктов питания на группы (холодный период)

ГРАФИК ПОЛУЧЕНИЯ ГОТОВЫХ БЛЮД

Группа	завтрак	обед	полдник	ужин
Первая младшая группа (от 2 до 3 лет)	8-00 – 8-30	11-50 – 12-30	15-30 – 16-00	18-00 – 18-30
Вторая младшая группа (от 3 до 4 лет)	8-20 – 8-55	12-00 – 12-40	15-25 – 15-50	18-10 – 18-30
Средняя группа (от 4 до 5 лет)	8-25 – 8-55	12-15 – 12-50	15-25 – 15-50	18-15 – 18-30
Старшая группа (от 5 до 6 лет)	8-30 – 8-55	12-40 – 13-10	15-25 – 15-45	18-15 – 18-30
Подготовительная группа (от 6 до 7 лет)	8-30 – 8-50	12-45 – 13-15	15-25 – 15-40	18-15 – 18-30

8.4. Утвердить мониторинг и инструментарий контроля по МБДОУ контроля за питанием (медсестре рекомендовать)

	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1.	Соблюдение натуральных норм питания	мед.сестра	Ежедневно	Меню-требование	Составление меню
		Заведующая	Ежедневно		Анализ, утверждение.
		завхоз	1 раз в 10 дней		Анализ
2.	Качество приготовления пищи	Мед.сестра Заведующая Бракеражная Комиссия Специалисты «Роспотребнадзора»	Ежедневно Ежедневно Ежедневно, по графику По случаям заболевания, по плану «Программы производственного контроля»	Журнал «Бракераж готовой продукции» Пробы Акт проверки	Методика органолептической оценки пищи Блюда на анализ
3.	Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Мед.сестра завхоз	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ, учет
		Специалисты «Роспотребнадзора»	по плану, случаям заболевания	Акт проверки	
4.	Оптимальный те	мед.сестра,	Ежедневно	Журнал	Проверка

	температурным режимом хранения продуктов холодильниках	завхоз		регистрации температуры холодильников на пищеблоке и кладовых продуктов	Запись в журнале
5.	Соблюдение правил требований транспортировки продуктов	мед.сестра	При поступлении продуктов		Наблюдение
		Заведующая			
		завхоз			
		Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану	Акт проверки	Анализ документации
6.	Закладка блюд	мед.сестра по	Ежедневно		Анализ документации, взвешивание продуктов
		Заведующая	При отсутствии м/раб., нарушениях, по графику		
		Бракеражная комиссия	Ежедневно, по графику		
7.	Маркировка посуды, оборудования	мед.сестра	Постоянно	Оперативный контроль	Наблюдение
		Заведующая	1 раз в месяц, при нарушениях		Наблюдение, анализ документации
		завхоз	При подготовке д/с к учебному году, при поступлении заявок	Оперативный контроль	Отчет для заведующего
		Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану, при случаях заболевания	Оперативный контроль, Акт проверки	Наблюдение
8.	Норма выхода блюд (вес, объем)	мед.сестра	Ежедневно		Контрольное взвешивание блюд
		Бракеражная комиссия	2 раза в месяц	Акт	
		Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану	Составление акта проверки	
9.	Санитарное состояние пищеблока, групп, кладовых.	мед.сестра	Ежедневно 1 раз в три месяца	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
		Заведующая	По плану производственного контроля		Наблюдение, анализ документации
		Завхоз	При подготовке к новому уч. году		Анализ документации наблюдение
		Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану, при случаях заболевания	Акты проверки	Контрольные пробы
10.	Калорийность пищевого рациона	мед.сестра	Ежедневно	Технол. карта Журнал «Калорийность»	Анализ, запись в журнале

4.6. Продукты выдавать лично, согласно накладной к меню-требованию на следующий день с 14-00 до 15-00 каждого дня

Срок: постоянно

4.7. Строго следить за закрытием складов в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и на складе

Срок: постоянно

4.8. Производить заказ продуктов в строгом соответствии с меню и контрактом по поставке продуктов

Срок: постоянно

5. Повару:

5.1. Строго производить закладку продуктов, согласно меню-требованию и выданным продуктам кладовщиком, строго соблюдать технологию приготовления блюд. Закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику

Срок: постоянно

5.2. Производить закладку продуктов в присутствии ответственных за закладку лиц

Срок: постоянно

5.3. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов в специальном отделении холодильника при температуре +2,+6 градусов

Срок: постоянно

5.4. Отпускать блюда, согласно режиму питания через раздаточный стол

Срок: постоянно

5.6. Не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) на пищеблоке

Срок: постоянно

5.7. Не допускать нахождение сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды, без тары с маркировкой

Срок: постоянно

6. Ответственному за написание меню:

6.1. Осуществлять оформление меню и представлять заведующему для утверждения накануне предшествующего дня указанного в меню требования

Срок: постоянно

6.2. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9-00 час

6.3. Производить своевременную замену на стенде «Меню»

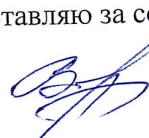
6.4. Производить систематический учет бракеража готовой и сырой продукции, накопительные ведомости по выполнению натуральных и денежных норм в соответствии с контрактом, другие документы в соответствии с номенклатурой дел

Срок: постоянно

19.	Технология мытья посуды	мед.сестра	Периодически	Акт	Наблюдение, опрос
20.	Накопительная ведомость для контроля выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка	мед.сестра завхоз	1 раз в месяц	Накопительная ведомость	Анализ показателей
		Специалисты «Роспотребнадзо ра»	По плану		
21.	Заявка продуктов питания	завхоз	Ежедневно	Фактура	Анализ фактур
22.	Организация питания в учебно-воспитательном процессе	Заведующая	По плану	Карточки-схемы, календарные планы, режимные процессы.	Наблюдение, анализ результатов

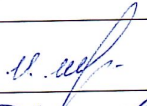
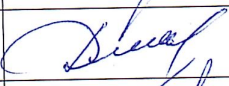
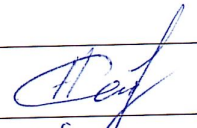
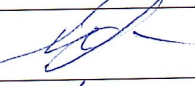
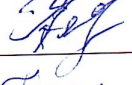
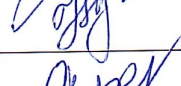
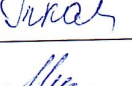
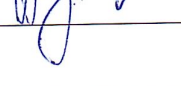
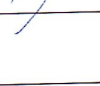
9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 17 г. Азова



О.Н.Воробьева

С приказом ознакомлен:

Шепталина И.Е. - завхоз		Соловьева А.Ю. - повар	
Дегтярева Т.В. - повар			
Кубарева В.А. - воспитатель		Рычкова Н.Р. мл.воспитатель	
Руденко Н.Г. - воспитатель		Баида А.Б. - воспитатель	
Московец О.В. - мл.воспитатель		Волочаева Т.Н. - мл.воспитатель	
Фирсова О.В. - воспитатель		Решетило А.А. - воспитатель	
Новикова Л.Н. - воспитатель		Ткаченко И.Г. - воспитатель	
Сухарева М.А. - мл.воспитателя		Михайлина Т.С. - мл.воспитателя	
Астафьева А.В. - воспитатель		Кудрина А.Ю. - подсобн.рабоч	
воспитатель			
Чащина Е.С. - воспитатель			

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 56329272446943365375691549892248362578707919164

Владелец Воробьева Ольга Николаевна

Действителен с 24.03.2023 по 23.03.2024