

ПРИКАЗ

29.08.2018

№127/1 –О

Об организации питания детей и сотрудников

С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в МАДОУ, и строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм питания, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2018-2019 уч.г.,

ПРИКАЗЫВАЮ:

п.1. Использовать в работе Примерное десятидневное меню . Рассчитанное не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп (с 1 года до 3-х лет и для детей от 3 до 7 лет) и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в МАДОУ (Приложение 10 СанПиН 2.4.1.3049-13).

1.1. При составлении меню учитывать территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в МАДОУ;

1.2. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом (таблицы 4. СанПиН 2.4.1.3049-13);

1.3. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с (Приложением N 12 СанПиН 2.4.1.3049-13). Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

1.4. Примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

п.2. На основании утвержденного руководителем учреждения примерного меню ежедневно составлять меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

п.3. Возложить ответственность за организацию питания детей разного возраста на :
- ст. медсестру Шишебарову Ю.В.

3.1. Ст. медсестре Шишебаровой Ю.В., ежедневно составлять меню-требование установленного образца в соответствии с примерным меню, рассчитанном не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДО для двух возрастных категорий: для детей с 1 года до 3-х лет и для детей от 3 до 7 лет, технологических карт (Приложение № 7. СанПиН 2.4.1.3049-13) и основными организационными принципами питания в МАДОУ г. Мурманска в пределах выделенных денежных средств на питание;

3.2. Производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно (Приложению № 7);

3.3. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать (Приложению № 13);

3.4. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение № 14). При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

Замену блюд, а также любые другие изменения в меню-требовании производить с разрешения руководителя МАДОУ.

Возврат и дополнительную выдачу продуктов в связи с изменением количества детей производить не позднее 9 часов 30 минут.

п.4. Утвердить график выдачи пищи на группы (в графике указать время выдачи пищи на каждую возрастную группу).

п.5. Утвердить список сотрудников, желающих получать питание на основании личных заявлений.

Ответственным за ведение табеля питания сотрудников назначить старшую медицинскую сестру Шишебарову Ю.В.

Денежные средства за питание сотрудников удерживать с заработной платы сотрудников.

Сотрудникам выписывать обед исходя из набора продуктов питания для детей в возрасте от 3 до 7 лет.

Прием пищи: 12.25 – 13.00

п.6. За своевременность доставки продуктов и продовольственного сырья при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, количество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность заведующая продуктовым складом Питухова М.В.

Запрещается принимать продукты без сопроводительных документов.

Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в строгом соответствии с утвержденным заведующей меню – требованием в период с 13 до 17 часов предшествующего дня, указанного в меню.

Прием хлебобулочных изделий или других продуктов в случае отсутствия кладовщика возложить на шеф-повара Ибатулину С.Ш., которая по акту принимает продукты на временное ответственное хранение.

п.7. Шеф-повару Ибатулиной С.Ш. строго соблюдать технологию приготовления пищи, закладку продуктов производить в соответствии с утвержденным меню-требованием и технологическими картами, ежедневно определять потери продуктов после их холодной обработки, своевременно заполнять журналы учета отходов.

п.8. Для входного контроля поступающих продуктов, качества и безопасности поступивших продуктов питания вести журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение № 5 СанПиН 2.4.1.3049-13), ответственная заведующая продуктовым складом Питухова М.В.

п.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией .

Результаты контроля регистрировать в специальном журнале бракеража готовой кулинарной продукции (таблица 1 Приложение № 8 СанПиН 2.4.1.3049-13).

п.10. Ст. медицинской сестре Шишебаровой Ю. В.

- контролировать качество поступивших продуктов, технологию приготовления пищи, полноту вложения продуктов (периодически), выход и качество готовых блюд. Результаты снятия проб заносить в журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции».

- вести накопительную ведомость для проведения анализа выполнения натуральных норм при необходимости коррекции питания в следующей декаде. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводить ежемесячно.

- проводить искусственную С-витаминизацию третьих и сладких блюд согласно требованию (пункт 14.21. СанПиН 2.4.1.3049-13). Данные о витаминизации блюд заносить в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (таблица 2 Приложения № 8 СанПиН 2.4.1.3049-13), который храниться один год.

п.11. В пищеблоке необходимо иметь:

- Инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- Медицинскую аптечку;
- Суточную пробу готовой продукции за 2 суток;
- Технологические карты;
- Таблицы отходов продуктов, таблицы взаимозаменяемости продуктов питания;
- Объем блюд; нормы выхода готовых блюд;
- Журналы бракеража, выдачи кипяченой воды, С-витаминизации и другую необходимую документацию;
- График раздачи питания по группам.

п.12. Работникам пищеблока запрещается оставлять одежду, личные вещи и продукты на рабочем месте.

п.13. Ответственность за организацию питания детей на группах несут сменный воспитатель и младший воспитатель.

п.14. С целью проверки организации питания детей создать постоянную комиссию в составе:

Председатель:	заведующая МАДОУ	Фокина О.В.
Члены комиссии:	воспитатель	Власова О.В.
	старшая медицинская сестра	Шишебарова Ю.В.
	председатель ПК	Климова Г.В.

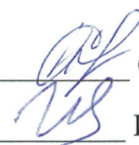
Комиссия в соответствии с планом имеет право проверки:

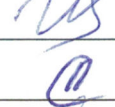
- Документации, поступающей на продуктовый склад с продуктами;
- Качества поступившей продукции, сроков хранения и своевременности использования скоропортящихся продуктов;
- Условий хранения продуктов, санитарного состояния пищеблоков;
- Наличия необходимой документации на пищеблоке;
- Качества приготовленной пищи;
- Организации питания сотрудников;
- Сверки по меню-требованию числа питающихся с данными их фактической посещаемости;
- Выхода готовых блюд в соответствии с массой порции, указанной в меню-требовании; количества приготовляемой пищи;
- Контроля рационального расходования денежных средств на питание;
- Снятия остатков продуктов питания в кладовой;
- Других вопросов, связанных с питанием.


п.15. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

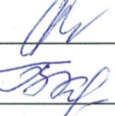
п.16. Ответственность за организацию питания возлагаю на себя, старшую медицинскую сестру Шишебарову Ю.В., шеф-повара Ибатулину С.Ш.


Ознакомлены:


С.Ш. Ибатулина


Ю.В. Шишебарова


М.В. Питухова


О.В. Власова


Г.В. Климова

Заведующая МАДОУ № 45



О.В. Фокина