

КОСТРОМСКАЯ ОБЛАСТЬ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД
№6 «СОЛНЫШКО» ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД БУЙ

157006 г. Буй, Костромская область
Ул. Ленских событий, д.54-А,
т. (49435) 4-89-84
E-mail:Solnyshko6@list.ru

Приказ № 64/1

«Об организации питания
воспитанников в 2023-2024 гг.»

02.08.2023 г.

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», локальными актами учреждения, регулирующими организацию питания воспитанников, с целью организации полноценного и сбалансированного питания, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также для осуществления контроля качества питания воспитанников в дошкольном образовательном учреждении,

ПРИКАЗЫВАЮ:

Организовать питание детей в МДОУ детский сад №6 «Солнышко» городского округа город Буй в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет, от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования».

1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с нормативными документами, регламентирующими организацию питания в дошкольных образовательных учреждениях.

2. Назначить ответственных лиц за организацию и качество питания воспитанников в МДОУ детский сад №6 «Солнышко» городского округа город Буй:

- Виноградову М.К. - медицинскую сестру;
- Брантову О.В. – шеф-повара;
- Кожохину Н.С., Ситникову Г.В. – поваров.

3. Утвердить график приема пищи:

- Завтрак – 08.20 – 08.45
- Завтрак II – 09.50 – 10.20
- Обед – 11.45 – 12.30
- Полдник – 15.55 – 16.20

4. Соблюдать режим дня в части организации питания воспитанников на группах, ответственность за организацию питания возложить на воспитателей групп, за соблюдение требований СанПиН – на младших воспитателей групп.

5. Шеф-повару Брантовой О.В. составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню - требовании. При составлении меню-требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с требованиями СанПиН, проставляя выход блюд в соответствующую графу;

- в конце меню-требования ставить подписи кладовщика, повара, принимающего продукты из кладовой.

6. Представлять меню-требование для утверждения заведующему МДОУ детский сад №6 «Солнышко» городского округа город Буй накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

7. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

8. Осуществлять своевременное информирование об организации питания на образовательном сайте и информационном стенде для родительской общественности.

9. Заказ продуктов питания осуществлять согласно примерного 10-дневного меню и сроков хранения продуктов.

10. Назначить ответственных лиц за своевременную поставку и реализацию продуктов питания (точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов): кладовщика Филинову А.В.

11. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МДОУ детский сад №6 «Солнышко» городского округа город Буй (заведующий, медицинская сестра, повар) и поставщиком.

12. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик проводит визуальную и органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в «Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок».

13. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок шеф-повару производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16.00ч предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

14. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить на основании меню.

15. Назначить ответственных лиц за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С: шеф-повара Брантову О.В., поваров - Кожохину Н.С., Ситникову Г.В.

16. Шеф-повару Брантовой О.В. ежедневно вести ведомость контроля за рационом питания воспитанников.

17. Кладовщику ежемесячно проводить мониторинг движения и учета продуктов питания на пищеблоке совместно с бухгалтером ЦБ Репиной С.Е.

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

Завтрак – 8.15-8.28

Завтрак II – 09.45-10.00

Обед – 11.40-12.25

Полдник - 15.50-16.05

19. Сотрудникам пищеблока строго соблюдать инструкции по охране труда и технике безопасности в МДОУ детский сад №6 «Солнышко» городского округа город Буй.

20. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МДОУ
детский сад №6 «Солнышко»
городского округа город Буй:



Е.В. Русакова

КОСТРОМСКАЯ ОБЛАСТЬ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД
№6 «СОЛНЫШКО» ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД БУЙ

157006 г. Буй, Костромская область
Ул. Ленских событий, д.54-А,
т. (49435) 4-89-84
E-mail:Solnyshko6@list.ru

Приказ № 64/2

«О создании бракеражной
комиссии»

02.08.2023 г.

В целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей в МДОУ детский сад №6 «Солнышко» городского округа город Буй, соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в детском саду,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии:

Русакова Елена Валентиновна – заведующий МДОУ детский сад №6 «Солнышко» городского округа город Буй

Члены комиссии:

Виноградова Марина Константиновна – медицинская сестра;

Брантова Ольга Владимировна – шеф-повар;

Запевалова Елена Николаевна – заместитель заведующего по АХЧ.

Данная бракеражная комиссия осуществляет свои полномочия со 02.08.2023 г. по 31.08.2024 г.

2. Членам комиссии ежедневно заносить в «Журнал бракеража готовой продукции» результаты органолептической оценки приготовленной пищи.
3. Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии МДОУ детский сад №6 «Солнышко» городского округа город Буй.

Заведующий МДОУ
детский сад №6 «Солнышко»
городского округа город Буй:



Е.В. Русакова

КОСТРОМСКАЯ ОБЛАСТЬ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД
№6 «СОЛНЫШКО» ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД БУЙ

157006 г. Буй, Костромская область
Ул. Ленских событий, д.54-А,
т. (49435) 4-89-84
E-mail:Solnyshko6@list.ru

Приказ № 64/3

«О работе пищеблока в 2023-2024гг»

02.08.2023 г.

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32; Уставом МДОУ детский сад №6 «Солнышко» городского округа город Буй,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на шеф-повара Брантову О.В., поваров Кожохину Н.С., Ситникову Г.В.
2. Персоналу пищеблока:
 - Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
 - Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
 - Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.
 - Ежедневно оставлять суточную пробу готовых блюд.
 - Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
 - Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
 - Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.
 - При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
 - Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.
 - Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.
 - Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием.
3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
4. Возложить на поваров в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ детский сад №6 «Солнышко»
городского округа город Буй:



Е.В. Русакова