

ПРИКАЗ

г. Выборг

01.09.2023

№198/ОД

Об организации питания

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 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 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», с целью организации сбалансированного рационального питания и питьевого режима воспитанников МБДОУ «Детский сад №32 г. Выборга» и контроля за ними

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить примерное десятидневное меню МБДОУ "Детский сад №32 г. Выборга" на 2023-2024 учебный год (Приложение 1).
2. Кладовщику Максименко А.А.:
 - 2.1. Усилить контроль за качеством поставляемых продуктов, точностью веса, количеством и ассортиментом получаемого товара, строго в соответствии с примерным десятидневным меню;
 - 2.2. Принимать продукты строго при наличии сертификата качества и сопроводительной ведомости на поступающий товар согласно Приложению №8 Постановления Правительства Российской Федерации от 15 апреля 2011 г. N272 «Об утверждении Правил перевозок грузов автомобильным транспортом»;
 - 2.3. Производить контроль сведений по накладным на поступающий товар (мясо, рыба, молочные продукты) в автоматизированной системе "Меркурий".
3. Шеф повара Смирновой С.А. и повара Алексеевой И.А. и Миграновой Р.А.:
 - 4.1. Работать строго в соответствии с технологическими картами приготовления блюд и по меню-требованию на каждый день.
 - 4.2. Производить выдачу пищи согласно установленному графику (Приложение 2).
4. Бракеражной комиссии:
 - 4.1. Осуществлять деятельность строго в соответствии с Положением о бракеражной комиссии (утв. Приказом от 09.01.2020 №01/ОД).
5. Бухгалтеру Карповой Д.В.:
 - 5.1. Производить анализ выполнения норм по питанию за каждые 10 рабочих дней предоставляя заведующему «Накопительную ведомость контроля за рационом питания» (приложение 4.).
6. Осуществлять контроль за организацией и качеством питания в виде плановых или оперативных проверок согласно утвержденного плана-графика проверок (Приложение 4).
7. Организовать в 2023-2024 учебном году питьевой режим воспитанников следующим образом:
 - 7.1. Способ организации питьевого режима - кипяченая вода.
 - 7.2. Производить смену воды каждые три часа в соответствии с Графиком выдачи питьевой воды (Приложение 5) с обязательной отметкой (личной подписью получившего воду).

- 7.3. Перед сменой кипяченой воды графины освобождать от остатков воды, промывать в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивать.
- 7.4. Определить места раздачи питьевой воды воспитанникам в каждой возрастной группе и оборудовать их в соответствии с действующими требованиями законодательства.
8. Воспитателям и младшим воспитателям всех возрастных групп:
 - 8.1. Соблюдать сервировку стола, культуру поведения воспитанников за столом во время приёма пищи.
 - 8.2. Формировать у воспитанников культурно-гигиенические навыки.
 - 8.3. Контролировать, наличие свободный доступ воспитанников к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в Учреждении.
9. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ
«Детский сад №32 г. Выборга»

И.М. Миронович

Время выдачи пищи

на холодный период

<i>№ группы</i>	<i>Завтрак</i>	<i>Второй завтрак</i>	<i>Обед</i>	<i>Уплотненный полдник</i>
9	08.00	09.50	11.30	15.35
14	08.02	09.52	11.35	15.38
1	08.04	09.54	11.40	15.41
2	08.06	09.56	11.45	15.44
7	08.08	09.58	11.50	15.47
6	08.10	10.00	12.15	15.50
8	08.12	10.02	12.20	15.53
11	08.14	10.04	12.25	15.56
10	08.16	10.06	12.30	16.00
5	08.18	10.08	12.35	16.03
4	08.20	10.10	12.40	16.06
3	08.22	10.12	12.45	16.10
12	08.25	10.14	12.50	16.13

**План-график
контроля организации питания в МБДОУ "Детский сад №32 г. Выборга"**

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	Шеф повар Кладовщик	Ежедневно	Меню-требование	Составление меню
		Заведующий	Ежедневно	10-ти дневное меню	Анализ меню, утверждение.
		Бракеражная комиссия	1 раз в 2 недели	Журнал проверки работы пищеблока	Анализ документации
2	Бракераж готовой продукции	Бракеражная комиссия	Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции» Пробы	Методика органолептической оценки пищи
3	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Кладовщик	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ, учет
		Бракеражная комиссия	1 раз в 2 недели	Журнал проверки работы пищеблока	Анализ документации, визуальный осмотр
4	Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках	Шеф – повар Кладовщик	Ежедневно	Журнал «Регистрации температуры холодильников на пищеблоке»	Проверка Запись в журнале
5	Снятие остатков продуктов питания в кладовой	Комиссия по проверке склада	1 раз в месяц	Акт	Ревизия
6	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	Кладовщик	При поступлении продуктов	Акт (при наличии нарушений)	Наблюдение
7	Контроль пересечения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и тары	Кладовщик	Ежедневно	-	Наблюдение
8	Закладка блюд Выполнение технологических требований приготовления пищи	Один из членов бракеражной комиссии	Ежедневно	-	Анализ документации, взвешивание продуктов
		Шеф-повар	Ежедневно	-	Наблюдение

9	Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря	Шеф-повар, завхоз	Постоянно	Оперативный контроль	Наблюдение
		Бракеражная комиссия	1 раз в 2 недели	Акт –проверки 1 раз в месяц	Наблюдение, анализ документации
10	Норма выхода блюд (вес, объем)	Шеф-повар	Ежедневно	-	Контрольное взвешивание блюд
		Бракеражная комиссия	2 раза в месяц	Акт	
		Заведующий	1 раза в 2 месяца	Периодическое составление акта	
11	Санитарное состояние пищеблока, кладовых.	Заведующий	Периодически	Административное совещание	Наблюдение, анализ документации
		Завхоз	Периодически	Административное совещание	Анализ документации, наблюдение
			При подготовке к новому уч. году	Отчет для заведующего	Наблюдение
12	Контроль за отбором и хранением суточных проб	Шеф-повар	Ежедневно	Журнал	Наблюдение
13	Калорийность пищевого рациона	Кладовщик	Ежедневно	Технол. карта	Анализ
		Заведующий	1 раз в месяц	Сводная таблица	Сравнительный анализ показателей
14	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	Медсестра	Ежедневно	Журнал «Регистрации здоровья»	Осмотр, запись в журналах
		Заведующий	1 раз в полугодие	Журналы Санитарные книжки	Анализ документации
15	Соблюдение графика режима питания	Заместитель заведующего по ВМР	Ежедневно	-	Оперативный контроль
		Заведующий	1 раз в мес.	Акт при нарушении	
16	Организация питьевого режима	Заместитель заведующего по ВМР	Ежедневно	-	Оперативный контроль
17	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в ДОУ	Кладовщик	При поступлении продуктов	Наблюдение с техническими документами, Сертификаты качества, справки, фактуры,	Анализ документации
		Заведующий	1 раз в 10 дней	журнал «Бракераж сырой продукции» Акт (периодически)	

18	Выполнение норматива затрат на питание	Заведующий Бухгалтер	Постоянно	Меню- требование Накопительная ведомость	Анализ суммы, стоимости питания на 1 ребенка в среднем за день. Учет детодней.
19	Выполнение нормативно-правовой база по организации питания	Заведующий Заместитель заведующего по ВМР, Кладовщик,	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, Разработка документации (при необходимости) , приказов, памяток и т.д.
20	Анализ документации ответственного за питание	Заведующий	1 раз в квартал	Отчетно- учетная документация, оформление технологических карт	Анализ
21	Хранение и использование дезинфицирующих средств. Наличие инструкций по применению	Завхоз	Ежедневно	Журнал	Запись, анализ
		Заведующий	Периодически		
22	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	Заведующий, Завхоз, Кладовщик	Регулярно	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний
23	Витаминизация блюд	Повар	Ежедневно	Журнал «Витаминизации и блюд»	Закладка и запись в журнале
		Заведующий	1 раз в месяц	Журнал	Анализ
24	Заявка продуктов питания	Кладовщик	Ежедневно	-	Анализ
25	Организация питания в воспитательном процессе - организация приема пищи в группах; - соблюдение режима питания (создание условий, соответствие возрастным и гигиеническим требованиям) - соблюдение гигиенических требований	Заведующая	1 раз в квартал	Карточки- схемы, календарные планы, режимные процессы. дид. игры.	Наблюдение, анализ результатов
		Заместитель заведующего по ВМР	1 раз в неделю		
		Воспитатели	Ежедневно		

26	Своевременность смены спец. одежды	Шеф-повар	ежедневно		Визуальный контроль
		Завхоз	1 раз в год	Заявка на приобретение	
27	Наличие достаточного количества и состояния кухонной посуды и инвентаря	Шеф- повар	постоянно	-	Визуальный контроль
		Завхоз	1 раз в квартал	Акт	
		Заведующая	По необходимости		