

Приказ о работе пищеблока в 2023-2024 учебном году

ПРИКАЗ

О работе пищеблока в 2023/2024 учебном году В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10. 2020 года № 32; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.00. 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648- 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; Приказом Роспотребнадзора от 14.02.2020 г. № 02/2230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций», в целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке МКДОУ «Детский сад с.Бурдеки»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Абдуразаковой МуьминатГ.
2. Повару Абдуразаковой Муьминат Г.
 - 2.1. Отпускать блюда, согласно режиму питания через раздаточное окно – постоянно;
 - 2.2. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
 - 2.3. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
 - 2.4. Выдавать готовую продукцию в группы согласно графику в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группах только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;
 - 2.5. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии;

2.6. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медицинскими сестрами;

2.7. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;

2.8. Помещения пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно – противоэпидемические требования;

2.9. Пользоваться одноразовыми масками и перчатками, а также часто мыть руки с мылом и обрабатывать их кожным антисептиком;

2.10. Проводить дезинфекцию столовой посуды;

2.11. Проветривать и обеззараживать воздух в помещениях пищеблока, проводить влажную уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств с протиранием ручек дверей, столов и др.

2.12. Раздеваться в специально отведённом месте.

3. Утвердить график работы пищеблока: Ежедневно с 7.30. до 18 ч.
(выходные: суббота, воскресенье)

Заведующая МКДОУ

«Детский сад с.Бурдеки»



Шарипова У.А.

ПРИКАЗ

Об организации питьевого режима в МКДОУ

ПРИКАЗ

Об организации питьевого режима в МКДОУ «Детский сад с.Бурдеки» в 2023/2024 учебном году в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27 октября 2020 г. №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственного за организацию питьевого режима в ДОУ медицинскую сестру Ахмедханову Патимат Алиевну.
2. Назначить ответственного за организацию питьевого режима в группах воспитателей и помощников воспитателей групп ДОУ.
3. Повару Абдуразаковой М. Г., помощникам воспитателей Алискендеровой Н.З., Азизовой П.А., Исламовой Х.А. обеспечить качество и безопасность кипяченой воды и условия ее хранения (не более 3-х часов).
4. На пищеблоке вести журнал учета выдачи кипяченой воды.
5. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего периода пребывания в учреждении. Выдавать воду в керамических чашках. Чистые чашки размещать в специально отведенном месте на специально промаркированный поднос. Допускается использование одноразовых стаканчиков. Использованную посуду обрабатывать согласно инструкции. Ответственные: воспитатели, помощники воспитателей ДОУ.
6. Утвердить инструкцию по организации питьевого режима в ДОУ
7. Контроль за соблюдением питьевого режима возложить на медицинскую сестру Ахмедхановой П.А.

Заведующая МКДОУ

«Детский сад с.Бурдеки»



Шарипова У.А.

Приказ "О назначении ответственного лица за снятие пробы с готовых блюд"

ПРИКАЗ

О назначении ответственного лица за снятие пробы с готовых блюд С целью оценки готовых блюд перед их выдачей из пищеблока

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным лицом за снятие пробы с готовых блюд медицинскую сестру Ахмедханову П.А.
2. В случае ее отсутствия позволить снимать пробу лица, которое отвечает за организацию питания в дошкольном учебном заведении.
3. Ответственному лицу за снятие пробы:
 - 3.1. Снимать пробу с готовых блюд непосредственно из казана за 30 минут до еды после равномерно перемешивая блюда в объеме не более одной порции в соответствии с перечнем блюд, которые приведены в меню-расписании и при той температуре, при которой употребляется блюдо.
 - 3.2. Определить фактический выход, их температуру, вкусовые качества, консистенцию, запах.
 - 3.3. Оценивать каждую часть блюда по таким критериям: готовность, форма нарезки, соответствие рецептуре (наличие составляющих частей блюда, в том числе моркови, лука, в котлетах – хлеба), наличие посторонних примесей (плохо перебранная крупа, плохо почищенные овощи).
 - 3.4. Осуществлять оценку только веса порции продуктов промышленного производства – сосисок, твердых сыров, кондитерских изделий (конфет, вафель, печенья), хлеба, масла сливочного, фруктов, ягод. Снятию проб эти продукты не подлежат.
 - 3.5. Вносить результаты снятия пробы в Журнал бракеража готовой продукции под личную подпись по возможности реализации каждого блюда отдельно.
 - 3.6. Журнал бракеража готовой продукции пронумеровать, прошнуровать, заверить подписью руководителя и печатью.
4. Контроль над исполнением настоящего приказа оставляю за собой.
Заведующая МКДОУ Шарипова У.А.



ПРИКАЗ

"Об организации питания воспитанников в МКДОУ «Детский сад с.Бурдеки» в 2023/2024 учебном году"

ПРИКАЗ

Об организации питания воспитанников в МКДОУ «Детский сад с.Бурдеки» в 2023/2024 учебном году В соответствии со статьями 37, 41 и 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», в целях организации питания воспитанников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Медицинской сестре МКДОУ

1.1. Контролировать производство готовых блюд согласно примерному двухнедельному меню, утвержденному заведующим, технологическим картам на готовые блюда, утвержденному заведующим. Постоянно.

1.2. Вывешивать ежедневно на стенде возле пищеблока утвержденное заведующим меню, в котором указывать сведения об объемах блюд их названия. Постоянно.

1.3. Контролировать прием продуктов питания в МКДОУ и осуществлять только при наличии документов удостоверяющих их безопасность и качество.

1.4. Контролировать выдачу готовых блюд из пищеблока только после снятия пробы и записи в «Журнале бракеража готовой продукции». Постоянно.

1.5. Осуществлять контроль за обеспечением и качеством питания воспитанников. Вести контроль за качественным и количественным составом

рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья в журнале «Журнал учета выполнения норм питания». Постоянно..

1.6. Контролировать учет фактической посещаемости воспитанников. В течение учебного года.

1.7. Осуществлять подбор информации по вопросам формирования культуры питания. В течение учебного года.

1.8. Контролировать прием на работу лиц, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку, наличие личных медицинских книжек. В течение учебного года.

1.9. Проводить санитарно-просветительскую работу с родителями, детьми, работниками путем проведения бесед, лекций. В течение учебного года.

2. Заведующему хозяйством МКДОУ «Детский сад с.Бурдеки»
Абдуразаковой М.Г.

2.1. Обсчитывать сумму питания ежедневно для внутреннего контроля.

3. Работникам МКДОУ «Детский сад с.Бурдеки»

3.1. Выполнять требования санитарных правил и норм. Постоянно.

4. Контроль над исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующая МКДОУ

«Детский сад с.Бурдеки»



Шарипова У.А.

Приказ "Об организации питания в 2023/2024 учебном году

ПРИКАЗ

Об организации питания в 2023/2024 учебном году В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27 октября 2020 г. №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023/2024 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников в учреждении в соответствии с 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с СанПин, Уставом МКДОУ и локальными актами дошкольного учреждения. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

1.1. Утвердить план мероприятий План мероприятий по контролю организации питания в МКДОУ «Детский сад с.бурдеки» на 2023/2024 учебный год

1.2. Установить в 2023/2024 учебном году кратность приемов пищи в группах – четырех разовое питание;

1.3. Утвердить среднесуточные наборы пищевой продукции

1.4. Определить в 2023/2024 учебном году следующий режим питания воспитанников: Тип питания 10,5 часовой. Завтрак 8.30-9.00 Второй завтрак 10.30-11.00 Обед 12.00-13.00 Полдник 15.30

1.5. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:
Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Ахмедханову П.А. в соответствии с функциональными обязанностями и

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3. Ответственному за питание, медицинской сестре:

3.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования: - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд; - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка; - в конце меню ставить подписи медсестры, заведующего хозяйством, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующего.

3.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9.00 часов.

3.5. Проводить систематический учет бракеража готовой и сырой продукции, и вести другие документы в соответствии с номенклатурой дел - постоянно.

3.6. Осуществлять контроль за закладкой продуктов в котел в соответствии с утвержденным графиком - постоянно;

3.7. Осуществлять забор проб по готовым продуктам питания в соответствии с требованиями - постоянно;

3.8. Осуществлять руководство работой комиссии по контролю за организацией питания - постоянно;

3.9. Проводить систематический контроль за организацией питания детей в дошкольном учреждении в группах и пищеблоке с записью в соответствующих журналах - постоянно;

3.10. Осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока и кладовой, групп - постоянно.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, заведующему хозяйством:

- 4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- 4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность заведующий хозяйством.
- 4.3. Прием продуктов питания производить по графику, лично, по фактуре, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно утвержденного меню - постоянно;
- 4.4. Прием продукции производить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии медицинской сестры, заведующего или членов комиссии по контролю за питанием детей - постоянно;
- 4.5. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 14-00 каждого дня - постоянно;
- 4.6. Строго следить за закрытием склада в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складе - постоянно;
- 4.7. Производить заказ продуктов в строгом соответствии с данным меню - постоянно;
- 4.8. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МКДОУ «Детский сад с.Бурдеки» и поставщика.
- 4.9. Осуществлять контроль над температурным режимом используемых холодильников с отметкой в Журнале температурного режима - ежедневно;
- 4.10. Повару Абдуразаковой М.Г. отпускать блюда, согласно режиму питания через раздаточное окно – постоянно;
- 4.11. Не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) на пищеблоке - постоянно;
- 4.12. Не допускать нахождение сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу помощникам воспитателям без спецодежды, без тары с маркировкой - постоянно;

4.13. Строго соблюдать режим обеда сотрудников: после получения питания в группы - постоянно;

5. В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры или членов комиссии по питанию по утвержденному руководителем графику:

5.1. Утвердить состав бракеражной комиссии по сырой и готовой продукции и график работы членов комиссии: Дни Ответственный Понедельник медицинская сестра заведующая. Вторник медицинская сестра, заведующий хозяйством. Среда медицинская сестра заведующая. Четверг медицинская сестра воспитатель. Пятница медицинская сестра воспитатель

5.4. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале; ответственность за ее ведение возлагается на медицинскую сестру

6. Поварам. необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.

7. На пищеблоке необходимо иметь: - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима; - картотеку технологии приготовления блюд; - медицинскую аптечку; - график выдачи готовых блюд; - нормы готовых блюд; - суточную пробу за 2 суток; - вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. Заведующему хозяйством ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

8.1. Ежеквартально совместно с комиссией по снятию остатков производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

9. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей:

- 9.1. Осуществлять строгое выполнение режима дня, режима питания детей в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания, режима дня - постоянно;
- 9.2. Осуществлять комплекс мероприятий 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 и после еды, полоскать рот, хорошо пережевывать пищу и т.д. - постоянно;
- 9.3. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурногигиенических навыков.
10. Общий контроль организации питания оставляю за собой.
11. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, медицинскую сестру и заведующую хозяйством.

Заведующая МКДОУ

«Детский сад с.Бурдеки»



Шарипова У.А.