

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
для детей дошкольного и младшего школьного возраста
“Верхнеушминская начальная школа-детский сад”
Балтасинского муниципального района Республики Татарстан

ПРИКАЗ

Номер документа	Дата
87	31.08.2022

Об усилении режима контроля за организацией питания

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МБОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, с постановлением Кабинета Министров Республики Татарстан от 25.07.2014 г № 546 «О нормативном финансировании деятельности дошкольных образовательных организаций РТ» (с изменениями на 2 марта 2021 года), которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах.

2. Возложить ответственность на директора Галиеву З.Т. и на повара Ишмурзину Л.Н.,

за: -прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществлять при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, документацию, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции, входной контроль поступающих продуктов регистрировать в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на кухню, который храниться в течении 1 года;

- контроль за санитарным состоянием кухни и питанием детей;
- вывешивание десятидневного меню на стенде для родителей;
- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией и записи результатов оценки готовых блюд в бракеражном журнале;
- 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;
- при отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация из расчета для детей до 3 лет – 35 мг, до 7 лет – 50,0 мг на порцию, препараты витаминов вводят в третье блюдо, данные о витаминизации блюд заносятся в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год;

3. контролируют:

- исправное состояние технологического и холодильного оборудования, целевое использование производственного оборудования;
- хранение пищевых продуктов в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленные предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией;
- соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании ежедневно, результаты заносить в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который храниться в течение одного года;

4. Повар ответственна за:

- при кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологий приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования процессам приготовления блюд;

- с момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов, повторный подогрев блюда не допускается;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное хранение;
- ежедневную уборку кухни с применением моющих средств;
- за чистоту кухонной посуды, производственного оборудования, разделочного инвентаря

6. Младший воспитатель Сидорова Е.Н. ответственна за:

- доставку пищи в группу осуществлять в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях, маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье);

- организацию питьевого режима в группах;
- за чистоту детской посуды, разделочного инвентаря;
- за ежедневную уборку в раздаточной с применением моющих средств

7. Педагоги: Миронова И.В., Галиахметова О.В., Загирева Л.Р.

ответственны за:

- совершенствование у детей навыков аккуратного приема пищи, научить правильно пользоваться столовыми приборами, формировать элементарные навыки поведения за столом.

8. В целях обеспечения полноценным, сбалансированным питанием учащихся и воспитанников

а. Осуществить организацию питания обучающихся в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

б. Обеспечить учащихся общеобразовательного учреждения одноразовым полноценным бесплатным горячим питанием на сумму 55 рубль 55 копеек,

-воспитанников 3 разовым горячим питанием, согласно утвержденному примерному двухнедельному меню Акционерное общество «Департамент продовольствия и социального питания г.Казани», согласованного с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора.

в..На все реализуемые блюда и изделия иметь технологические карты, оформленные в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов.

г. Обеспечить строгий контроль за выполнением гигиенических требований к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды; соблюдением персоналом правил производственной санитарии, а также сроков годности (хранения) и условий хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья.

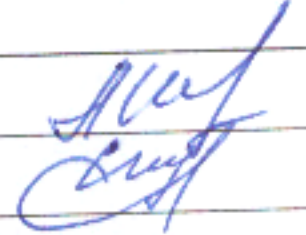
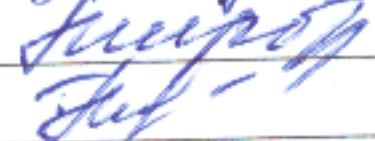
д. Организовать на должном уровне работу советов по питанию, бракеражных комиссий. Вопросы организации питания обучающихся регулярно рассматривать на совещаниях при администрации, педагогических советах.

е. Организовать проведение разъяснительной работы с учащимися и родителями по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов, включая обучение принципам здорового питания, этике приема пищи.

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ:  Галиева З.Т.

С приказом ознакомились:

Загирева Л.Р.		Ишмурзина Л.Н.	
Миронова И.В.		Сидорова Е.Н.	
Галиахметова О.В.			