

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 121 МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ
ГОРОД-КУРОРТ СОЧИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

ПРИКАЗ

09.01.2023 г.

№ 14

« Об организации питания в МДОБУ № 121 »

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Пролонгировать «Положение об организации питания в МДОБУ детский сад № 121», разработанное в соответствии с САНПИН 2.3/2.4.3590-20, САНПИН 1.2.3685-21.
2. В целях поддержания процедур, основанных на системе анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП), в соответствии с пунктом 2.12 СанПиН 3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пунктом 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», разработать и предоставить на утверждение Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических норм в МДОБУ детский сад № 121 г. Сочи. Срок: до 20.01.2023 г. Ответственные: группа контроля организации питания.
3. Назначить ответственным за организацию и осуществление производственного контроля Кетрарь Галину Михайловну, шеф-повара. Ответственному вести ежедневный в течение дня контроль за закладкой продуктов и качеством приготовления пищи с соответствующими записями в журнале бракеража, контролировать выдачу пищи в строгом соответствии с нормой выхода блюда по меню-требованию и ежедневному меню, согласно графику выдачи. В ее отсутствие Снурницыну Ольгу Игоревну, кладовщика. Срок: постоянно.
4. Возложить ответственность за написание ежедневного меню (Приложение № 1) и меню-раскладки на кладовщика Снурницыну Ольгу Игоревну и в ее отсутствие на заведующего хозяйством Бережных Валентину Владимировну. Срок: постоянно
5. Утвердить следующие формы журналов и ведомостей, бланков по организации производственного контроля питания с назначением ответственных лиц за ведение данных документов:
 - ведомость контроля за рационом питания – ответственный за написание ежедневного меню Бережных В.В., завхоз; (Приложение № 2)
 - гигиенический журнал (сотрудники) – медицинская сестра, в случае ее отсутствия Снурницына О.И., кладовщик; (Приложение № 3)
 - журнал учета температуры и влажности складских помещений – Снурницына О.И., кладовщик; (Приложение № 4)
 - журнал бракеража готовой пищевой продукции – шеф-повар Кетрарь Г.М., повар-Туникова Л.Н., в случае их отсутствия – повара работающие в смену; (Приложение № 5)

- журнал бракеража скоропортящейся продукции – Снурницына О.И., кладовщик;
(Приложение № 6)

- ежедневное меню (Приложение № 7), меню- требование по форме-299 (для предоставления отчетности в отдел питания) – ответственный за написание ежедневного меню Снурницына О.И., кладовщик;

6. Утвердить кратность приемов пищи в соответствии с режимом пребывания воспитанников:

10,5 часов – четырехразовое питание:

8.30-9.00 – завтрак

10.30-11.00- второй завтрак

12.00-13.00 – обед

15.30 – полдник

До 5 часов – Не менее двух раз :

8.30-9.00 – завтрак

12.00 – 13.00 – обед ,

возможен второй завтрак 10.30.-11.00

7. Утвердить минимальный суточный набор пищевой продукции для детей 1-3 года, 3-7 лет из расчета 75% в соответствии с режимом работы МДОУ (8-10 часов). (Приложение № 8)

8. Разработать и утвердить основное меню на 10 дней для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет в соответствии с рекомендуемой формой САНПИН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 8 САНПИН). В соответствии с сезонным набором продуктов питания вносить изменения в основное меню и предоставлять для утверждения руководителю МДОУ. Ответственные: Бережных В.В., заведующий хозяйством, шеф-повар Кетрарь Г.М., ответственные за организацию питания Снурницына О.И., кладовщик.

9. При приготовлении блюд, использовать в работе с основным меню технологические карточки (ТК), (или) технико-технологические карточки (ТТК) и технологические инструкции (ТИ).

Технологические карточки (ТК) разрабатываются для каждого блюда, на основе сборника рецептов для общественного питания.

ТК должна содержать следующую информацию:

- перечень (состав) продуктов (ингредиентов);
- масса используемых ингредиентов;
- масса готового продукта;
- масса одной порции;
- описание технологического процесса изготовления продукции;
- описание оформления блюда (внешний вид);
- описание подачи блюда (изделия);
- условия хранения;
- сроки хранения.

В рецептуре указывают нормы расхода продуктов брутто и нетто на одну или более порций, или на один или более кг, выход (массу нетто) полуфабрикатов и выход продукции общественного питания (кулинарных полуфабрикатов, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий).

В качестве источника рецептуры допускается использовать Сборники рецептов для предприятий общественного питания или другие источники действующие на территории государства, принявшего стандарт.

Технико-технологические карточки (ТТК) разрабатывается только на новую нетрадиционную продукцию, впервые изготавливаемую на предприятии общественного питания, которая отсутствует в сборниках рецептур.

ТТК устанавливает требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.

Технико-технологическая карта содержит следующие разделы:

- область применения;
- требования к сырью;
- рецептура (включая норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто, массу (выход) полуфабриката и/или выход готового изделия (блюда));
- технологический процесс;
- требования к оформлению, подаче, реализации и хранению продукции общественного питания;
- показатели качества и безопасности продукции общественного питания;
- информационные данные о пищевой ценности продукции общественного питания.

Технологическая инструкция (ТИ) содержит следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- основную часть;
- приложения (при необходимости); лист регистрации изменений.

Основная часть Технологической инструкции состоит из следующих разделов:

- область применения;
- ассортимент продукции;
- требования к сырью;
- рецептуры/состав продукции;
- технологический процесс;
- упаковка и маркировка;
- транспортирование и хранение;
- организация контроля за качеством и безопасностью продукции.

ТИ может быть дополнена обязательными, рекомендуемыми или справочными приложениями.

10. Шеф-повару Кетрарь Галине Михайловне строго контролировать технологию приготовления пищи поварами, соблюдение санитарных норм и правил на пищеблоке. Поварам Иконниковой Ксении Владимировне, Туниковой Людмиле Николаевне, Задьян Гехецик Амояковне, соблюдать технологию приготовления пищи. Использовать в работе технологические, технико-технологические карточки и технологические инструкции приготовления блюд и меню- требованием на день. Срок: постоянно.

11. Кладовщику Снурницыной О.И. при необходимости составления акта для решения вопроса по качеству поставляемой продукции и оформления возврата приглашать группу контроля по питанию. Срок: постоянно.

12. Ответственность за организацию питания в каждой возрастной группе несут воспитатели, помощники воспитателя. Срок: постоянно.

Общий контроль за организацией питания оставляю за собой. Ответственность за исполнение приказа оставляю за собой.

Заведующий

Лазаренко Н.Е.