

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

Краевое государственное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Владивостокская (коррекционная) начальная школа-детский сад VII вида»

П Р И К А З

от 12.01.2021 г.

№ 9-О

О введении в действие типового рациона питания детей обучающихся, воспитанников с 3-х до 12 лет КГ ОБУ «Владивостокская (коррекционная) начальная школа-детский сад VII вида», реализующего адаптированную основную общеобразовательную программу начального общего образования с 9-часовым пребыванием, адаптированную образовательную программу дошкольного образования с 24-часовым пребыванием детей»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2020 году производственного контроля по данному вопросу

На основании Письма Министерства образования Приморского края 19.11.2020г. № АН-2021/09; от 23.11.2020 г. № 11339

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-дневными рационами питания (меню) для организации питания детей дошкольного возраста в возрасте от 3 до 7 лет с 12-часовым и 24-часовым пребыванием, детей от 7 до 12 лет младшего школьного возраста с 10-часовым пребыванием».

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения директора КГ ОБУ Владивостокской КШ-ДС VII вида, согласования с главным бухгалтером в соответствии с Методическими указаниями учредителя, высших региональных и федеральных органов надзора по законотворчеству и контролю за питанием.

1.1. Предусмотреть на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 следующие виды приёма пищи **Младших школьников** с учётом 10-часового пребывания в учреждении: завтрак, обед усиленный полдник.

1.2. Установить следующие пределы стоимости питания в соответствии с источником финансирования: федеральным бюджетом на завтраки и региональными лимитами на финансирование питания в группе продлённого дня начальной школы для младших школьников в 2021 году:

1.2.1. Завтраки в размере **70 руб.** (семидесяти рублей) на одного ученика из федерального бюджета;

1.2.2. Обеды и усиленный полдник в пределах доведённых региональных лимитов.

1.4. Предусмотреть на основании п.п. 8.1.2., 8.2., 8.5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

следующие виды приёма пищи детей Дошкольного возраста с учётом 12-часового пребывания в учреждении: завтрак, обед, полдник, ужин.

1.4.1. Предусмотреть на основании п.п. 8.1.2., 8.2., 8.5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

следующие виды приёма пищи детей Дошкольного возраста с учётом 24-часового пребывания в учреждении: завтрак, обед, полдник, 1й ужин, 2й ужин.

2. Стрельниковой Светлане Викторовне, медицинской сестре, составить 10-тидневное меню на основе утверждённого 10-ти дневного меню для детей дошкольного и младшего школьного возраста КГ ОБУ Владивостокской КШ-ДС VII вида с учётом примерного меню в Приложении СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Срок до 18.01.2021 г.

3. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру (далее: ответственный работник за организацию питания) в лице медицинской сестры Стрельниковой Светланы Викторовны.

3. Утвердить график приема пищи:

3.1. начальная школа: 3-х разовое питание

3.2. дошкольное звено: 4-х разовое питание с 12-часовым пребывание;

3.3. дошкольное звено: 5-ти разовое питание с 24-часовым пребывание;

3. Стрельниковой С.В., ответственному за организацию питания детей:

4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:
– определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
– при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;
– проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
– указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

4. – руководствоваться гигиеническими требованиями

4.3. Представлять меню-требование для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

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

4.5. Провести своевременную замену информации на стенде «Сбалансированное питание – залог здоровья»: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

4.6. Обновить маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в Типовом рационе питания детей.

4.7. Руководствоваться гигиеническими требованиями в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

- Выбор надежного поставщика;
- соблюдение правил доставки;
- контроль за разгрузкой и качеством упаковки продуктов;
- выполнение нормативов хранения пищевого сырья;
- следование рецептурам приготовления блюд.

ВАЖНО

Каждая готовая единица меню должна иметь технологическую карту. Это документ, отображающий основные сведения о процессе приготовления пищи, а также её пищевой ценности.

Отчет должен содержать следующую информацию:

- наименование блюда;
- номер рецепта, который использовался в приготовлении;
- источник, где был взят рецепт;
- вес и перечень исходящих продуктов;
- окончательная масса готового блюда;
- количество углеводов, калорий, жиров, белков и витамина С в одной порции.

Формирование меню блюд происходит на основании главных потребностей детского организма, необходимых для надлежащего физиологического развития. Что имеет непосредственное отношение к возрасту малышей.

Таблица № 2 «Пищевая ценность блюд»

Возраст в месяцах	Калорийность	Растительные белки, г	Животный белок, % от общего веса ребенка из расчета 1г/1кг	Жиры, г	Углеводы, г
0-3	115	—	—	6,5	13
4-6	115	—	—	6	13
7-12	110	—	—	5,5	13
13-24	1200	36	75	40	174
25-36	1400	42	65	47	203
37-84	1800	54	60	60	261

4.8. Стрельниковой Светлане Викторовне, медицинской сестре, осущетвить совместно с санитарной комиссией мониторинг требований, предъявляемых к пищеблоку в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Срок до 25.01.2021 г.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – шеф-повару, поварам, кладовщику:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному новому меню-требованию.

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов несёт ответственность Горбачёва Л.В., кладовщик.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями КГБОУ Владивостокской КШ-ДС VII вида: Стрельникова С.В., медицинская сестра, Джумко Л.М., шеф-повар) и представитель поставщика, в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит Горбачёва Л.В., кладовщик, как материально-ответственное

лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья Горбачёва Л.В., кладовщик, проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного

сырья».

5.6. Выдачу продуктов Горбачёвой Л.В., кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным директором меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под

роспись

(повар).

5.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственными лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в 1 раз в 15 дней Актах по закладке продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на Стрельникову С.В.

Набок Е.С, повару строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов про-изводить по утвержденному руководителем графику.

5.9. Набок Е.С., повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

5.10. На Джумко Л.М., шеф-повара, возложить персональную ответственность 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 .

6. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию (см. Приложение к приказу), необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

– Бугровой И.В., главного бухгалтера;

– Тишиной В.Ф., воспитателя группы № 1

– Стрельниковой С.В., медицинской сестры

7.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

7.2. Горбачёвой Л.В., кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с главным бухгалтером.

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

завтрак	8.15 – 8.20;
	12.15 –
обед	12.30;
	15.25 –
полдник	15.30.

9. На пищеблоке необходимо иметь:

– правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);

– Инструкцию по организации детского питания в ДООУ (И-01/3);

– медицинскую аптечку;

– огнетушитель;

– диэлектрические коврики около каждого прибора;

– именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

11. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Директор:  Кормишкина И.В.

С приказом ознакомлены:

Бугрова И.В.

Стрельникова С.В.

Джумко Л.М.

Набок Е.С.

Горбачёва Л.В.