

ПРИКАЗ

21.02.2024

№ 01-04-10/4

Об организации питания в МБДО

«Подтесовский детский сад № 28»

в 2023/2024 учебном году

В целях организации сбалансированного и рационального питания воспитанников детского сада для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля в МБДОУ «Подтесовский детский сад № 28» (далее - ДОУ) на 2023- 2024 учебный год, в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарноэпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.364820 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», положением об организации питания воспитанников

приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х лет до 7, посещающие дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования, утвержденным заведующей.
2. Всем сотрудникам ДОУ строго соблюдать требования 2.1. СП 2.4.3648-20 «Санитарноэпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".3. Утвердить план мероприятий по организации питания на 2023-2024 учебный год
4. Комиссии по проверке организации питания в своей деятельности руководствоваться Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции ДОУ , утвержденным приказом заведующего от 21.02.2024 № 01-04-10/45.

Заведующему хозяйством **Чернышовой Е.Е.:**

- 5.1. Проверить складские помещения для хранения продукции на наличие и исправность приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха; холодильное оборудование - контрольных термометров;
- 5.2. Осуществлять контроль за техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции; системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения и освещения;
- 5.3. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами контролировать хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях, не допускать проведение дератизации, дезинфекции и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ);
- 5.4. В целях Исключения риска токсического воздействия на здоровье персонала, в том числе аллергических реакций, обеспечить контроль за использованием моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки

помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук) в соответствии с инструкциями по применению и хранением в специально отведенных местах.

5.5 . обеспечить наличие на пищеблоке:

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

- медицинскую аптечку;

- огнетушитель;

- инструкции по охране труда и технике безопасности.

6. Возложить ответственность

7.1 за организацию горячего питания в ДООУ на медсестру **Васильеву А.А.**;

7.2 за составление меню-требования, взаимодействие с поставщиками продуктов на завхозу **Чернышову Е.Е.**

7. Завхозу **Чернышовой Е.Е.**

7.1. ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей;

7.2. Анализировать выполнение натуральных норм питания ежемесячно, при необходимости с последующей корректировкой;

Учитывать нормы продуктов на каждого ребенка в соответствии с возрастом, рассчитывая норму выхода блюд;

7.3. Изменения в меню-требование вносить только с разрешения заведующего ДООУ с оформлением соответствующего акта;

7.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование производить не позднее 9.00 часов;

7.5. Предоставлять меню-требование для утверждения заведующему до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;

7.6. Своевременно подавать заявки поставщикам и своевременную доставку, точность веса, количество, качество, срок годности и ассортимент продуктов питания;

7.7. Осуществлять прием поступающих продуктов питания при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность и в соответствии с установленными требованиями, с составлением акта приемки. Осуществлять прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. Проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье не принимать. Следить за сроками годности, пищевую продукцию с истекшим сроком годности утилизировать;

7.8. Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;

7.9. Строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;

7.10. Вести необходимую документацию;

7.11. Производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню;

7.12. Ежедневно вывешивать меню-вывеску по утвержденной форме на информационном стенде пищеблока и в групповых раздевалках;

7.13. При составлении меню использовать наименование блюд и кулинарных изделий в соответствии их наименованиям, указанным в технологических документах;

7.14. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными

химическими веществами не допускать их хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях;

7.15. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов **Чернышовой Е.Е.**

8. Ответственному за организацию горячего питания поварам -**Граф О.П.** и **Кирилан С. А.** осуществлять систематический контроль:

- за закладкой основных продуктов в котел;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за санитарным состоянием пищеблока, оборудования;
- за правильным хранением продуктов в соответствии с требованием СанПиН;
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд;
- за соблюдением норм температурного режима холодильного оборудования;
- за ежедневным отбором и правильным хранением суточной пробы готовой продукции;
- за наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведением документации пищеблока.

9. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и помощников воспитателей групп.

10. Воспитателям и помощникам воспитателей групп:

- своевременно представлять работникам пищеблока заявку на фактическое количество питающихся воспитанников;
- вести табель учета приемов горячей пищи воспитанниками по установленной форме;
- проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования (не менее чем за 24 часа) об отсутствии воспитанника в детском саду, количестве дней отсутствия;
- информировать родителей (законных представителей) воспитанников о порядке организации питания в детском саду, навыках и культуре здорового питания детей.
- обеспечить питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов или с использованием бутилированной воды с допустимым сроком годности;
- строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо,

соответствие объема порций согласно нормам);

- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специальной одежде, маске и перчатках и в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- осуществлять работу по формированию рационального поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- постоянно проводить разъяснительную работу с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;
- в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

11. Работникам пищеблока:

- 11.1. Работать только по утвержденному заведующим ДОУ и правильно оформленному меню-требованию;
- 11.2. Строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, норму выхода готовых блюд, температурный режим при выдаче готовых блюд;
- 11.3. Производить закладку основных продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку, согласно утвержденному графику;
- 11.4. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи, на группы;
- 11.5. Непосредственно после приготовления пищи производить ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°;
- 11.6. Раздеваться только в специально отведенном месте, личные вещи (сумки, расчески, одежду, телефоны) оставлять вне пищеблока;
- 11.7. Посещать другие помещения детского сада и выход из здания детского сада только в сменной одежде.

12. Назначить ответственными за снятие проб с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи, на группы, членов бракеражной комиссии. Для выполнения функций ответственными за снятие проб на пищеблоке необходимо иметь: 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.

13. Поваров, **Граф О.П.** и **Кирлан С.А.**, назначить ответственными

- за маркировку столовой посуды на пищеблоке;
- за снятие и хранение суточных проб;
- 13.1. помощников воспитателей на каждой возрастной группе назначить ответственными за маркировку посуды в групповых помещениях.
- 13.3. ответственным за маркировку посуды строго соблюдать правильность маркировки посуды, своевременное ее обновление.

14. Педагогам групп размещать в доступных для родителей местах следующую информацию:

- 14.1. ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- 14.2. рекомендации по организации здорового питания детей.

15. Проводить ежедневную витаминизацию третьих и сладких блюд витамином «С».

15.1. Назначить ответственным за проведение «С» витаминизации третьих и сладких блюд

медсестру **Васильеву А.А.**

15.2. «С» витаминизацию третьих и сладких блюд осуществляется из расчета для детей от 1

- 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 7 лет - 50,0 мг на порцию на одного воспитанника в сутки,

согласно требованиям «СП 2.4.3648-20».

15.3. Дату, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрировать в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд».

15.4. Воспитателям групп: довести до сведения родителей на родительских собраниях о проведении «С» витаминизации третьих и сладких блюд.

16. Утвердить график выдачи блюд в соответствии с СП 2.4.3648-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

17. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на ответственных по питанию **Чернышову Е.Е.** и

18. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведущий :

«Подтесовский детский сад № 28»

_____ / Ярыгина Е.Е.