



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 23 СТАНИЦЫ ПЕТРОВСКОЙ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СЛАВЯНСКРАЙОН**

ПРИКАЗ

от 19.09.2023

№ 95/1

ст. Петровская

Об организации питания в ДОУ

На основании постановления главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в соответствии с приказом управления образования МО Славянский район №1709 от 19.09.2023 «Об организации питания воспитанников в дошкольных образовательных учреждениях МО Славянский район по примерному десятидневному цикличному меню (зимне-весенний период)», в целях организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с утвержденным «10-ти дневными цикличными меню летне-осенний сезон) для детей дошкольных образовательных учреждений от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет».1.1. Изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

1.2.В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы и проверку выхода блюд производить в присутствии членов комиссии по питанию.

2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Леошко Я.А. Ответственному за питание:

2.1. вести журналы в строгом соответствии с приложениями 1-5 СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

2.2. установить строгий контроль за соблюдением персоналом режима влажной уборки и дезинфекции помещений;

2.3. ежедневно составлять меню накануне предшествующего дня согласно списков присутствующих детей для детей от 1.5 лет и от 3 до 7 лет отдельно;

2.4. при составлении меню учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд для

каждой возрастной категории;

- в меню ставить подпись заверяя печатью и подписью заведующего;
- представлять меню для утверждения накануне предшествующего дня, указанного в меню⁴

2.5. ежедневно производить отбор суточных проб всех блюд, выданных детям с указанием даты, наименования, времени и срока хранения пробы;

2.6. возврат и добор продуктов при необходимости оформлять не позднее 9.00 часов.

2.8. Строго контролировать температурный режим в холодильном оборудовании пищеблока, с отметкой в «Журнале учета температурного режима в холодильном оборудовании» 2 раза в день;

2.9. вести учет времени работы рециркулятора бактерицидного MBox ARIA-900R на пищеблоке.

3.Заведующему хозяйством Цепкало А.И.:

3.1. Нести ответственность за составлением заявок на поставку продуктов питания и продовольственного сырья.

3.2.Контролировать своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов.

3.3. Контролировать условия доставки продуктов в транспорте поставщика, соблюдение температурного режима и товарного соседства продуктов питания, с отметкой в «Журнале учета температурного режима в холодильном оборудовании» 2 раза в день.

3.4. Осуществлять руководство выгрузкой и получением продуктов питания в продуктовый склад.

3.5. Осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов питания и продовольственного сырья. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья необходимо провести органолептическую оценку их доброкачественности, сверить количество и вес поступающих продуктов с накладной, проверить наличие сопроводительных документов, товарных бирок, ветеринарных свидетельств на продукцию животного происхождения.

3.6 Не допускать прием пищевых продуктов и продовольственного сырья на пищеблок и склад без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.7 Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОО (заведующий ДОО, завхоз, повар) и поставщика, в лице водителя-экспедитора.

3.8 Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню, под роспись повару.

3.9. Выдачу продуктов питания на пищеблок осуществлять в соответствии с меню-требованием, ежедневно проводить сверку остатков продуктов питания.

3.10. Строго соблюдать сроки и условия хранения продуктов питания и продовольственного сырья.

3.11 Строго соблюдать требования к санитарному содержанию продуктовых кладовых. Проводить ежедневную влажную уборку продуктовых кладовых с применением дезинфицирующих средств на всех контактных поверхностях. Строго соблюдать инструкцию по проведению генеральной уборки склада.

3.12 Ежедневно вести сортировку овощей и фруктов, перебирать, проводить санитарную обработку кладовых и холодильного оборудования в них.

3.13. Нести персональную ответственность за сохранность и исправность технологического и холодильного оборудования продуктовых кладовых.

4.Работникам пищеблока повару Журавель Н.П.. кухонному рабочему Карташовой Е.И.:

4.1.Строго выполнять требования к санитарному содержанию пищеблока, правила личной гигиены, коротко стричь ногти, раздеваться в специально отведённом месте, строго соблюдать смену спецодежды для работы в разных цехах.

4.2. Категорически запрещается приступать к работе с признаками ОРВИ, ЭВИ, гнойничковыми заболеваниями рук, находится на пищеблоке без спецодежды и головного убора, маски, носить ювелирные изделия.

4.3 поварам разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

4.4 приготовление пищи проводить строго в масках и перчатках

4.5. поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, график закладки продуктов питания в котел.

4.6 поварам выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале и после проверки соответствия объема готовой выдаваемой продукции путем взвешивания.

4.7 Поварам производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии по питанию.

4.8 Повару Журавель Н.П., кухонному рабочему Карташовой Е.И.- нести персональную ответственность за соблюдение режима уборки и дезинфекции всех помещений, инвентаря, оборудования. Проводить ежедневную влажную уборку пищеблока с применением дезинфицирующих средств на всех контактных поверхностях.

4.9. Строго соблюдать инструкции:

- по проведению генеральной уборки пищеблока,
- по мытью кухонной посуды,
- правила обработки ветоши для мытья посуды и емкостей для пищевых отходов,

- по обработке шкафа для хлеба,
- по обработке яиц,
- график обработки помещений пищеблока облучатель, график обработки облучателя.

4.10. Нести персональную ответственность за сохранность и исправность технологического и холодильного оборудования пищеблока.

4.11. Постоянно обновлять маркировку кухонной посуды с указанием объёма, а также литража моечных ванн.

4.12. Кипятить воду в чайниках на пищеблоке в соответствии с графиком кипячения и смены кипяченой воды и выдавать в группы.

4.13. Запрещается хранить свои продукты питания в холодильниках

5. На пищеблоке необходимо иметь:

- суточную пробу за 48 часов (хранятся в холодильнике с маркировкой «Суточные пробы» в медицинском кабинете);
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.
- технологические карты приготовления блюд;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- график кипячения воды
- инструкции по эксплуатации электро и технологического оборудования (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- инструкции по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности на рабочем месте;
- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима, по применению моющих и дезинфицирующих средств;
- медицинскую аптечку доврачебной помощи;
- запас одноразовых масок и перчаток;
- огнетушитель.

6. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели:

младшая: Штомпель В.А., Васик Д.Ю.

средняя: Лаптий С.А., Лещенко Л.Н., Цепкало Л.В.

подготовительная: Шепель Н.П., Фидря А.В., Фоменко Ю.Н.

6.1. Младшим воспитателям:

- получение и раздачу пищи осуществлять в масках и перчатках;
- строго соблюдать объемы разовых порций при раздаче пищи детям;
- график и инструкцию по организации питьевого режима;
- график получения пищи;
- инструкции по мытью столовой посуды;
- правила обработки ветоши для мытья посуды и емкости для отходов.

6.2. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

6.3 Младшим воспитателям групп ежедневно размещать в доступных для родителей местах меню на день для всех возрастных групп с указанием наименования приема пищи, наименования блюд, массы порции, калорийности порции.

7. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с № 23

Рудинская И.Л..

