

Приказ

13 января 2023 года

№ 11

«Об организации питания в ДОУ»

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 ,

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические 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», с целью усиления контроля за организацией и качеством питания в дошкольном образовательном учреждении, строгого выполнения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, а так же в рамках осуществления производственного контроля
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение об организации питания в ДОУ (приложение №1).

1.1 Исполнение Положения об организации питания обязательно для всех работников ДОУ

2. Назначить ответственным за организацию питания в ДОУ медсестру Романову Ольгу Петровну

2.1. Утвердить функциональные обязанности ответственного за организацию питания в ДОУ

2.2. Возложить ответственность за организацию питания на Романову О.П. за:

- ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню основного (организованного) питания на день для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- контроль правильной кулинарной обработки; выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение; отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) -отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы

храняться не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

- ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

- ежедневный осмотр поваров и младших воспитателей на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносить в гигиенический журнал.

- за обеззараживание воздуха на пищеблоке при приготовлении холодных блюд с использованием бактерицидного оборудования, в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

- ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании, складских помещениях, и влажности - в складских помещениях

3. Утвердить основное (организованное) меню для воспитанников ДОО (приложение 3).

Организовать питание детей в учреждении в соответствии с основным (организованным) меню для организации питания детей в возрасте от 1,2 до 3-х лет и от 3-х до прекращения образовательных отношений, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 9-ти часовым режимом функционирования.

3.2. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей ДОО.

3.3. Повару Борисовой Н.А. руководствоваться основным (организованным) меню в работе.

3.4. При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания. 3.5. В ДОО допускается употребление детьми, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей.

4. Утвердить технологические карты блюд, разработанные на основе Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, согласно меню.

5. Создать и утвердить бракеражную комиссию в составе 3 человек

Усова Т.В. - заведующая

Романова О.П. - медсестра

Борисова Н.А. - повар

5.1. Организовать работу бракеражной комиссии согласно Положения о бракеражной комиссии. (приложение №4).

5.2. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания, за проведение органолептической оценки готовой пищи; за контроль соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

6. Утвердить Программу производственного контроля в ДОО (приложение №5).

6.1. Утвердить Журнал производственного контроля.

6.2. Назначить ответственных за систематическое заполнение журнала производственного контроля следующих лиц Чалову Л.Г. воспитателя

7. Возложить ответственность на заведующего Усову Т.В. за:

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- работу с поставщиками продуктов.
- исправность систем холодного и горячего водоснабжения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

8. Возложить ответственность на поваров за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не позднее 2 часов с момента изготовления).
- смену кипяченой воды в емкости для её раздачи (перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться. Смена воды каждые 3 часа)

8.1. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.
- одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

9. Возложить ответственность на воспитателей и младших воспитателей за:

- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

10. Утвердить график выдачи пищи из пищеблока:

ГРУППА	ЗАВТРАК	ВТОРОЙ ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК
Разновозрастная (3-7 лет)	08.30	10.00	12.15	15.20

11. Утвердить Положение о питьевом режиме в ДОУ (приложение №6) и график смены кипяченой воды:

8.00ч 11.00ч 14.00ч

12. Утвердить график утилизации пищевых отходов:

Понедельник-16.00ч
 Вторник-16.00ч
 Среда-16.00ч
 Четверг-16.00ч

Пятница-16.00ч

13. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующая МДОУ Усова Т.В. /Усова Т.В./

С приказом ознакомлены:



[Handwritten signatures]

№ п/п	Ф.И.О.	Подпись	Дата