

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД «СКАЗКА» СЕЛА ТРОСТЯНКА
БАЛАШОВСКОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»**
Россия, 412327, Саратовская область, Балашовский район, село Тростянка ул.
Школьная , 16, тел. 7 – 37 -49

ПРИКАЗ

№ 32

«13» января 2021 г.

Об организации питания детей

В соответствии с санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27 октября 2020 г. № 32, СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30 июня 2020 года №16; с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологической картой, в целях улучшения питания и контролем за качество питания.

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1.Организовывать питание в Учреждении в соответствии с санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27 октября 2020 г. № 32, которое должно быть полноценным, разнообразным по своему составу продуктов и полностью удовлетворять физиологическим потребностям растущего организма в основных веществах. (4-х разовое питание в соответствии с 10-ти дневным рационом питания (меню) для организации питания детей с 2 до 3-х лет, с 3-х до 6 лет с 10,5 часовым пребыванием из расчета продуктов питания, согласно заключенным договорам с поставщиками)
- 2.Организовать питание воспитанников в Учреждении в соответствии с основным меню для организации питания воспитанников в возрасте от 2-х до 3 лет и от 3-х до 6 лет.

3.Изменение в рацион питания детей вносить только с разрешение заведующего детским садом и в соответствии с правилами и нормами СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 от 27 октября 2020 г. № 32. Срок: постоянно.

4.Возложить ответственность на медицинскую сестру Адилову С.О. за:

- ведение и заполнение документации по питанию согласно СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 от 27 октября 2020 г. № 32.

- проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносить в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену;

- составлять меню –требования накануне предшествующего дня, указанного в меню –требованиям;

- при составлении меню требований учитывать следующие:

- определять норму 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 медсестры и повара, принимающих продукты из кладовой;

-представлять меню требования для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню требований;

-возврат и дополнение продуктов в меню требование оформлять не позднее 9.00 часов;

-проводить своевременную замену информации на информационном стенде для родителей; график закладки продуктов, график выдачи готового питания по группе, объем получения блюд в граммах;

-не допускать прием пищевых продуктов и продовольственного сырья без сопроводительных документов (товарно-транспортная накладная, сертификат соответствия) – срок постоянно.

-уделять должное внимание качеству и безопасности поступающей продукции:

1. проверять соответствие упаковки, маркировки, гигиеническим требованиям;

-не допускать пищевые продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи;

2. соблюдать товарное соседство;
3. отслеживать чистоту в машине;
4. контролировать наличие контейнеров;

Срок: постоянно.

-осуществлять действенный контроль за недопустимостью встречных потоков сырья, готовой продукции полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары. Срок: постоянно.

-следить за строгим соблюдением режима тепловой обработки (изделия из мясных рыбных и молочных продуктов). Срок: постоянно.

-строго выполнять все сроки условия хранения продуктов; следить за исправностью оборудования и температурного режима холодильных камерах. Срок: постоянно.

-контролировать выполнение правил личной гигиены; Срок: постоянно.

-введение строго контроля санитарного состоянии пищеблока и его оборудования, инвентаря, посуды их хранение, маркировки, правилами использования. Срок: постоянно.

-контроль за правильностью приготовления блюд с учетом технологических карт; Срок: постоянно.

-замену (при отсутствии каких либо продуктов) на равноценные по составу в соответствии с таблицей; Срок: постоянно.

-постоянный контроль за приготовлением, кулинарной обработкой и выходом готовых блюд; Срок: постоянно.

-витаминизацию блюд; Срок: постоянно.

-ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости; Срок: постоянно.

-постоянный контроль за забором и выполнением сроков хранения суточных проб; Срок: постоянно.

-снятие проб и запись о качестве в журнале «Готовой продукции». Срок: постоянно.

5.1. Утвердить график снятия пробы и записи в бракеражном журнале «Готовой продукции»:

- 8.00 – снятие пробы завтрака
- 10.00 – снятие пробы второго завтрака
- 11.15 – снятие пробы обеда
- 15.00 – снятие пробы полдника

6. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Ковалевой Е.Л. за:

-строгое выполнение требований санитарно - эпидемиологического режима:
-проведение действенного выходного контроля, за поступающими пищевыми продуктами, продовольственным сырьем.

-осуществление контроля за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания и производственное сырье.

-не допускать прихода продуктов без сертификатов качества:

13.0 осуществлять прием продуктов, в соответствии с заявкой и товарной накладной;

14.0 не допускать привоза некачественных продуктов питания и продовольственного сырья;

15.0 своевременно производить возврат и замену данной продукции;

- соблюдение сроков и условий хранения продуктов, температурный режим в холодильном оборудовании;

- своевременное и грамотное введение учетно-отчетной документации;

-выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню – требованием, не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню требования под роспись;

-оснащение и безупречную работу холодильного оборудования, кухонного инвентаря, оснащение посуды и моющими средствами, срочное устранение всех неисправностей на пищеблоке;

-сохранность, сортировку и транспортировку продуктов питания и их хранение и сроки реализации согласно СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 от 27 октября 2020 г. № 32.

-соответствие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции, маркировочных ярлыков (или их копии) а так за их сохранность до окончания реализации продукции;

-обеспечение в достаточном количестве продуктами питания и овощами через работу с поставщиками;

-за своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов.

Срок: постоянно.

7. Возложить ответственность на повара Горнаеву Е.Н.. за:

-строгое выполнение требований санитарно –эпидемиологического режима;

-хранение, маркировку, обработку, правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.

-правильное выполнение технологии приготовления блюд,

- закладку необходимых продуктов производить по утвержденным заведующим графику,
- выдачу готовой продукции только после снятия пробы медсестрой,
- неукоснительное соблюдение графика выдачи пищи в группу и норм объема питания воспитанников при выдаче готовой продукции.

Срок: постоянно.

7.1. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно - противозoonиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- график выдачи готовых блюд;
- суточную пробу за 2 суток;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- инструкции по обработке продуктов питания, мытья посуды;
- медицинскую аптечку.

Срок: постоянно.

7.2. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинской сестре;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;
- работник пищеблока не должен во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу на рабочем месте.

Срок: постоянно.

8. Возложить ответственность на младших воспитателей группы «Солнышко» Дендевилову О.А., «Полянка» Романову И.В., «Радуга» Мыскину О.В.

за:

- строгое выполнение требований санитарно-эпидемиологического режима;

-доставлять еду в группу только в промаркированных, закрытых крышками кастрюлях в чистой санитарной одежде (халат, платок, фартук), чистыми руками. Обувь должна быть безопасной, закрытой.

-строгое соблюдение воспитанниками санитарно-гигиенических норм при приеме пищи;

-обеспечение приема пищи детьми в соответствии с режимом дня и нормами выдачи пищи;

-соблюдение санитарно-гигиенических условий пищи;

-соблюдение водно-пищевого режима в группе;

-правильную сервировку столов.

Срок: постоянно.

8.1. Проводить дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств.

Срок: до особого распоряжения.

8.2. Обеспечить обработку обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Срок: до особого распоряжения.

8.3. Столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием с соблюдением температурного режима.

Срок: до особого распоряжения.

8.4. Для уничтожения микроорганизмов соблюдать время экспозиции рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату. При необходимости после обработки поверхность промывать водой и высушивать с помощью бумажных полотенец.

Срок: до особого распоряжения.

8.5. Обеспечить проведение в отсутствие воспитанников сквозного проветривания группового помещения.

Срок: постоянно.

9. Возложить ответственность на педагогов Учреждения за:

-строгое выполнение требований санитарно-эпидемиологического режима;

-формирование навыков самообслуживания и этикета детям;

-строгое соблюдение воспитанниками санитарно-гигиенических норм при приеме пищи;

-организацию дежурств и правил сервировки столов.

приготовления пищи и закладкой продуктов.

10. Сотрудникам соблюдать личную гигиену, применять кожные антисептики, масочный режим.

Срок: до особого распоряжения.

11. Контроль за организацию питания детей МДОУ д/с «Сказка» с. Тростянка возлагаю на медицинскую сестру Адилову С.О.

12. Общий контроль за организацией питания, выполнение настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ д/с «Сказка» с. Тростянка В.Н. Бабичева



С приказом ознакомлены:

| | |
|------------------|-------------------------|
| Гречнева Т.Н. | Заместитель заведующего |
| Ковалева Е.Л. | Заведующий хозяйством |
| Адилова С.О. | Медицинская сестра |
| Слуцкая В.А. | воспитатель |
| Волощенко Е.В. | воспитатель |
| Романова И.В. | Младший воспитатель |
| Антипина В.А. | Воспитатель |
| Глебова Т.В. | воспитатель |
| Дендевилова О.А. | Младший воспитатель |
| Мыскина О.В. | Младший воспитатель |
| Горнаева Е.Н. | повар |

