

ПРИКАЗ

17.08.2023г.

№60

г.Самара

« Об организации питания в ДОУ на 2023-2024 уч.год»

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 «Детский сад № 407» г.о Самара (далее - ДОУ) на 2023 – 2024 учебный год, в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", 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», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», положением об организации питания воспитанников,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в ДОУ 4-х разовое горячее питание (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник (совмещенный с ужином) воспитанников на 2023-2024 уч. год.
2. Всем сотрудникам ДОУ строго соблюдать требования 2.1. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологических 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 (Приложение 1)
4. Утвердить состав бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в ДОУ (далее - Комиссия) в следующем составе:
председатель: Яковлева Н.Е. – заведующий,
члены комиссии: Макарова Н.С. – работник пищеблока (бригадир поваров),
Бадеха Е.В. – старшая медицинская сестра,
5. Комиссии в своей деятельности руководствоваться СанПин 2.4.5.2409-08.

6. Утвердить состав комиссии общественного (родительского) контроля за организацией питания в следующем составе:

председатель: Кузьмина Т.В.- старший воспитатель,

члены комиссии: Бадеха Е.В.- старшая медицинская сестра,

Целовальников А.Н.- родитель воспитанника гр.№2,

Макеева Е.В.- родитель воспитанника гр.№1,

Скворцова Н.В.- родитель воспитанника гр.№3,

7. Заместителю руководителя Спорыш В.А.:

7.1. Проверить складские помещения для хранения продукции на наличие и исправность приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха; холодильное оборудование - контрольных термометров;

7.2. 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;

7.3. 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.

7.4. обеспечить наличие на пищеблоке:

- правил охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- огнетушитель;
- инструкции по охране труда и технике безопасности.

8. Возложить ответственность

7.1 за организацию горячего питания в ДООУ на старшую медицинскую сестру Бадеха Е.В.;

9. Старшей медицинской сестре Бадеха Е.В.:

9.1. Ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей;

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

9.3. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование производить не позднее 11.00 часов.

Бригадиру поваров Макаровой Н.С.:

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

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

9.6. 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;

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

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

9.9. Вести необходимую документацию;

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

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

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

9.13. 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.

9.14. Предоставлять индивидуальное питание для воспитанников в соответствии с рекомендациями врачей.

10. Ответственному за организацию горячего питания *старшей медицинской сестре Бадеха Е.В.* 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.

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

12. Воспитателям и помощникам воспитателей групп:

- своевременно представлять работникам пищеблока заявку на фактическое количество питающихся воспитанников;
- проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования (не менее чем за 24ч.) 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 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 отсутствии 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;

13. Работникам пищеблока:

13.1. Работать только по утвержденному заведующим ДОУ и правильно оформленному меню-требованию;

13.2. Строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, норму выхода готовых блюд, температурный режим при выдаче готовых блюд;

13.3. Производить закладку основных продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку, согласно утвержденному графику;

13.4. 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;

13.5. 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°;

13.6. Раздеваться только в специально отведенном месте (личные вещи, сумки, расчески, одежда, телефоны);

13.7. Посещать другие помещения детского сада и выход из здания детского сада только в сменной одежде.

14. Назначить ответственными за снятие проб с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи, на группы, членов Комиссии Макарову Н.С., Бадеху Е.В.

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) линейку.

15. Назначить ответственными:

15.1. Работнику пищеблока (подсобный рабочий) Казаковой Г.Ю. следить:

- за маркировкой столовой посуды на пищеблоке;

15.2. помощников воспитателей на каждой возрастной группе за маркировку посуды в групповых помещениях.

15.3. Ответственным за маркировку посуды строго соблюдать правильность маркировки посуды, своевременное ее обновление.

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

16.1. ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

17. Утвердить график выдачи блюд в соответствии с СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (Приложение 2):

18. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на старшего воспитателя Кузьмину Т.В., заместителя руководителя Спорыш В.А., бригадира поваров Макарову Н.С., старшую медицинскую сестру Бадеха Е.В.

19. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Детский сад №407» г.о Самара

 Яковлева Н.Е.

