

ПРИКАЗ

От 09.01.2024г

№ 1

«Об организации питания воспитанников
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад комбинированного вида № 67» в 2024году»

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей, для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий обучающихся (воспитанников), строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм питания и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида № 67» в 2024году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.	Организовать в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида № 67» (далее МБДОУ) в 2024 году четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) для обучающихся (воспитанников) МБДОУ в соответствии с меню, разработанным и утвержденным на период двух недель
2.	Всем работникам МБДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
3.	Утвердить График закладки основных продуктов (приложение № 1).
4.	Утвердить График выдачи пищи с пищеблока в группы (приложение № 2)
5.	Возложить ответственность по контролю за организацией питания в МБДОУ на комиссию по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее Комиссия). Проверяет:

	- сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
	- условия транспортировки каждой поступающей партии, проверяет и составляет акты при выявлении нарушений;
	- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
	- наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;
	- ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню;
	- соответствие приготовления блюда технологической карте;
	- помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;
	- осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и групповых помещениях;
	- визуально контролируют ежедневное состояние помещений пищеблока, групповых помещений, а также 1 раз в неделю — инвентарь и оборудование пищеблока;
	- осматривает сотрудников пищеблока, раздатчиков пищи, заполняя Гигиенический журнал (сотрудники), проверяет санитарные книжки;
	- соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых - 1 раз в неделю, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
	- ежедневно сверяет контингент питающихся детей с Приказом об организации питания, списком детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи, подтверждающие документы об организации индивидуального питания;
	- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
6.	Воспитателям и младшим воспитателям групп необходимо:
	-осуществлять организацию питания и питьевого режима в своей группе в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", графиком получения пищи, графиком выдачи кипяченой воды. Срок – ежедневно.
	-соблюдать режим питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи). Срок – ежедневно.

	-соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
	-раздачу блюд производить только в отсутствии детей за столами;
	-соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
	-соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
	-использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
	-создавать условия для обучения детей культурно-гигиеническим навыкам, используя педагогические приемы в соответствии с их возрастом, формировать правильные вкусовые предпочтения детей. Срок – ежедневно.
	-вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
	-вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствием поданных сведений медицинскому работнику о фактическом присутствии детей, сверкой количества детей в табелях посещаемости с количеством детей, стоящих на довольствии в текущем месяце, не позднее 1 числа месяца, следующего за отчетным;
	-не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
	-получать пищу в специально промаркированные емкости;
	-при приеме пищи использовать отдельную посуду;
	-соблюдать питьевой режим в группах;
	-не допускать присутствие детей на пищеблоке.
7.	Старшему воспитателю:
	-своевременно осуществлять педагогический контроль за качеством организации питания в группах;
	-включать в оперативный контроль вопросы формирования полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей и сервировки стола.
	-организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи, правильной сервировкой стола.
8.	Заведующему хозяйством:
	- Обеспечить место для раздевания и хранения личных вещей работников пищеблока.

	- Обеспечить пищеблок и кладовую соответствующим инвентарем согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", следить за сохранностью, износом и маркировкой инвентаря. Срок – ежедневно.
	- Систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудовании, а также его использование работниками пищеблока по назначению.
	-Осуществлять систематический контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо–и–тепло снабжения).
	- Организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.
9.	Заведующему складом продуктов питания:
	-проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером. Срок – ежемесячно.
	-осуществлять контроль за своевременной доставкой продуктов, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых с базы продуктов;
	-производить выдачу продуктов из кладовой в пищеблок в соответствии с утвержденным меню-требованием. Срок – ежедневно.
	-осуществлять контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением. Срок – ежедневно.
	-проводить оценку качества поступающих продуктов (бракераж сырой продукции). Принимать продукты только после ознакомления с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта). Срок – ежедневно.
	-соблюдать условия хранения продуктов (санитарное состояние кладовой, его оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей). Срок – ежедневно.
	-соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках. Срок – ежедневно.
	-оформлять актом обнаруженные некачественные продукты или их недостачу, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
	-вести необходимую документацию;
10.	Шеф-повару, поварам:

	-разрешается работать только по утвержденному заведующим МБДОУ и правильно оформленному меню;
	-строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
	-производить закладку основных продуктов питания в присутствии членов бракеражной комиссии, согласно утвержденному графику (приложение №1);
	-выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинским работником, либо заведующим, либо членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале готовой продукции согласно графику выдачи пищи на группы (приложение № 2);
	-раздеваться в специально отведенном месте.
	-кипятить необходимое количество воды для обеспечения детей питьевой водой. Срок – ежедневно. Заносить данные в журнал «Питьевой режим в ДОУ»
11.	В пищеблоке необходимо иметь:
	-должностные инструкции, инструкции по охране труда, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима; -картотеку технологических карт приготовления блюд; -медицинскую аптечку; -графики закладки основных продуктов; -графики выдачи готовых блюд на группы; -объем готовых блюд в соответствии с возрастом. Контрольные блюда; -суточную пробу (не менее 48 часов); -вымеренную посуду с указанием объема блюд; -Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН); -Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН); -Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН); -Журналы работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);