

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад компенсирующего вида №37 «Гвоздичка»
муниципального образования городской округ Симферополь
Республики Крым
295021, г. Симферополь, ул. Тополёвая, 17,

ПРИКАЗ

02 сентября 2024г.

№ 86 - ОД

*«Об организации питания
воспитанников МБДОУ №37
«Гвоздичка» в 2024/2025 учебном году»*

С целью обеспечения полноценного, сбалансированного питания воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой и исполнение Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а также в рамках осуществления производственного контроля по данному вопросу в 2024/2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10 дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет в МБДОУ реализующего образовательную программу дошкольного образования 10,5 и 12-ти часовым пребыванием детей в ДОУ. Питание детей осуществлять в соответствии с утвержденным заведующим меню. При замене одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий пользоваться таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение №11 к Правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
2. Возложить ответственность за разработку 10-ти дневного меню и организацию питания на медицинскую сестру Лускову Елену Францевну.
3. Утвердить списки детей, нуждающихся в диетическом питании; медицинской сестре, поварам организовать диетическое питание на основании представленных родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача, наличием индивидуального меню, разработанного специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка.
4. Утвердить график приема пищи.
5. Ответственному лицу за организацию питания детей медицинской сестре Лусковой Елене Францевне:
 - 5.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 5.2. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 5.3. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.15 часов.
 - 5.4. Каждый день размещать заверенное заведующим детского сада ежедневное меню с указанием выхода каждого продукта в информационном уголке для родителей.
 - 5.5. Контролировать безопасность и качество продуктов и продовольственного сырья, которые поступают в учреждение, регистрировать в Журнале бракеража сырых продуктов и Журнале скоропортящихся продуктов.

5.6. Присутствовать во время контрольной зачистке свежих овощей, результаты обработки, отходы после холодной обработки или вторичной обработки рыбы, мяса отмечать в Журнале учета отходов.

5.7. Контролировать санитарное состояние пищеблока и групп ДООУ.

5.8. Контролировать своевременное прохождение медицинских осмотров и санитарных тех. минимумов работниками.

5.9. Контролировать соблюдение правил личной гигиены персоналом, проверять наличие гнойничковых заболеваний и острых респираторных инфекций у работников пищеблока, с отметкой в Журнале здоровья работников пищеблока.

6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении - поварам, кладовщику:

6.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

6.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов несёт ответственность кладовщик учреждения.

6.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ (медсестра, дежурный администратор, повар) и поставщика, в лице экспедитора.

6.4. Осуществлять прием продуктов питания, в том числе продовольственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами и выдачу производит материально-ответственное лицо - кладовщик Нитченко О.С. (или лицо его заменяющее);

6.5. Кладовщику Нитченко О. С.:

- в случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствие товаросопроводительной документации и маркировки продукты питания и продовольственное (пищевое) сырье не принимать;
- следить за сроками годности, не допускать продукты питания с истекшим сроком годности (утилизировать);

6.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись повара.

6.7. Кладовщика Нитченко О. С. назначить ответственным за ведением журналов:

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

6.8. Поварам - Гаврищенко Л. А. и Сусловой Н. А.:

- изготавливать блюда, напитки, кулинарные изделия в соответствии с требованиями технических регламентов и едиными санитарными требованиями;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность;
- изготавливать блюда в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации;

- не привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче изделий, посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности;
- с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд при раздаче использовать термометр;
- осуществлять питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, кипятить воду не менее 5 минут; до раздачи детям кипяченую воду охлаждать до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для её раздачи проводить не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды отмечать в графике. При использовании кулеров: размещать их в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей; кулеры подвергать мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней; мойка кулера с применением дезинфекционного средства проводить не реже одного раза в три месяца;

6.9. Поварам производить основную закладку продуктов при изготовлении продукции (в котел) в присутствии ответственных лиц за закладку.

6.10. Возложить персональную ответственность на поваров Суслову Н.А. и Гаврищенко Л.А. за отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществлять в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирать в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, бутерброды оставлять поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

7. Для определения органолептических показателей готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы создать бракеражную комиссию в составе:

- медицинская сестра – Лускова Елена Францевна;
- заведующий МБДОУ – Васюкова Елена Юрьевна;
- заведующий хозяйством – Каталимова Татьяна Анатольевна.

Запись о произведенном контроле производить в журнале «Бракеражный журнал готовой продукции».

8. Подсобному рабочему или лицу, временно исполняющему его обязанности:

- производить в производственных помещениях пищеблока ежедневно влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки производственных помещений использовать отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществлять в специально отведенном месте;
- обрабатывать инвентарь для готовой и сырой продукции, хранить его отдельно в производственных цехах;
- маркировать емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством);
- в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды ручным способом дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- перед сменой кипяченой воды емкость полностью освободить от остатков воды, промыть в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, сполоснуть;
- осуществлять сбор и обращение с отходами в соответствии с требованиями по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории ДОУ;

9. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

- завтрак;
- второй завтрак;

- обед;
- уплотненный полдник.

10. Кладовщику Нитченко О. С. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ ЦЦОО.

11. Сотрудникам детского сада категорически запрещается питаться продуктами питания, предназначенными для детей.

12. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- инструкцию по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора.

13. Работникам пищеблока по требованиям СП 3.1/2.43598-20 использовать средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок), а также перчаток, своевременно проходить гигиеническую подготовку и аттестацию, предварительные и периодические медицинские осмотры, вакцинацию, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

14. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

15. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.

16. Во время приёма пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

17. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на медицинскую сестру Лускову Елену Францевну.

18. Общий контроль организации питания оставляю за собой.

Заведующий М БДОУ №37 «Гвоздичка»
г. Симферополя

Е.Ю. Васюкова