

муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Солнышко»
Солнцевского района Курской области

П Р И К А З

от 31.08.2023г.

№1- 88

**Об организации питания в МКДОУ «Детский сад «Солнышко» Солнцевского района
Курской области в 2023-2024 учебном году**

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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"

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить 10-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет.
2. Организовать питание детей в МКДОУ «Детский сад «Солнышко» Солнцевского района Курской области в соответствии с 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 7 лет, посещающих МКДОУ с 12-ти часовым режимом функционирования.
 - 2.1. Организовать питание воспитанников МКДОУ «Детский сад «Солнышко» Солнцевского района Курской области, в соответствии с 10-ти дневным меню, графиком выдачи пищи, соответствующим возрасту воспитанников.
 - 2.2. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего МКДОУ и в соответствии с Методическими указаниями.
3. Назначить ответственным за производственный контроль организации питания заместителя заведующего по АХР Рожнову Ж.А. заведующего хозяйством Мерзликину Г.В..
4. ~~Возложить ответственность за организацию питания воспитанников, за соблюдение технологии приготовления пищи на поваров Агаркову Ю.С., (п. Солнцево, ул. Первомайская д.31), Прудникову Е.В., Авдееву Н.Ю.(п. Солнцево, ул. Первомайская д.31в), Мельниченко А.В. (с. Зуевка, ул. Школьная, д.14).~~
5. Ответственным за организацию питания детей поваров Агаркову Ю.С., Нехороших М.Н., Прудникову Е.В., Бойдинову Н.Ю.:
 - 5.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
 - 5.2. При составлении меню-заказа учитывать стоимость питания в день на одного ребенка, на основании Положения о взимании и начисления родительской платы за присмотр и уход в ДОУ Солнцевского района Курской области от 30.05.2014 г. №232 и нормы потребления продуктов питания на каждого ребенка, указывая норму выхода блюд;
 - 5.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
 - 5.4. Строго следить за наличием на пищеблоке следующих локальных нормативных актов, документов:
 - 5.4.1. Инструкции по охране труда и технике безопасности, копии должностных инструкций, инструкции по соблюдению санитарноэпидемиологического режима;
 - 5.4.2. Карточка технологических карт по приготовлению блюд;

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

6. Выдачу продуктов заместителем заведующего по АХР Рожновой Ж.А., заведующим хозяйством Мерзликиной Г.В. из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар). В случае отсутствия заместителя заведующего по АХР Рожновой Ж.А., заведующего хозяйством Мерзликиной Г.В. ответственность за выдачу продуктов возлагается на поваров Бухтоярову Е.Г. (п. Солнцево, ул. Первомайская д.31), Прудниковой Е.В., Авдеевой Н.Ю (п. Солнцево, ул. Первомайская д.31в), Мельниченко А.В. (с. Зуевка, ул. Школьная, д.14)

7. Медицинских сестер: Соклакову И.А., Байлову А.М., Кузнецову Т.Д. назначить ответственным за ведением журналов:

- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

8. Поварам Бухтоярову Е.Г. (п. Солнцево, ул. Первомайская д.31), Прудниковой Е.В., Авдеевой Н.Ю (п. Солнцево, ул. Первомайская д.31в), Мельниченко А.В. (с. Зуевка, ул. Школьная, д.14):

- 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, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом;
- 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;

- с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускать ее хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях;

- строго следить за наличием на пищеблоке следующих локальных нормативных актов, документов:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, копии должностных инструкций, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;

- картотека технологических карт по приготовлению блюд;

- график закладки продуктов,

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд.

9. Не допускать нахождение посторонних лиц на пищеблоке и лиц, обслуживающих технологическое оборудование без специальной одежды;

10. Назначить поваров Бухтоярову Е.Г. (п. Солнцево, ул. Первомайская д.31), Прудникову Е.В., Авдееву Н.Ю. (п. Солнцево, ул. Первомайская д.31в), Мельниченко А.В. (с. Зуевка, ул. Школьная, д.14) ответственными 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, оладьи, бутерброды оставлять поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C.

11. Выдача готовой продукции разрешается только после снятия пробы членом бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

12. Кухонным рабочим: Бухтояровой Е.Г. (п. Солнцево, ул. Первомайская д.31), Землюлиной З.А. (п. Солнцево, ул. Первомайская д.31в), Ворониной Т.И. (с. Зуевка, ул. Школьная, д.14) 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);

- мыть и сушить столовые приборы, столовую посуду, чайную посуду, подносы перед раздачей;

- в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов 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;

13. Медицинским сестрам: Соклаковой И.А., Байловой А.М., Кузнецовой Т.Д., а в случае их отсутствия заместителю заведующего по АХР Рожновой Ж.А. и заведующему хозяйством Мерзликиной Г.В.:

- 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 на бумажном и/или электронном носителях. Список

работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Своевременно предоставить докладную о выявленных лицах с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями с целью временного отстранения от работы с пищевыми продуктами или перевода на другие виды работ.

14. Работникам пищеблока:

- запретить хранить личные вещи и комнатные растения в производственных помещениях пищеблока,
- своевременно проходить гигиеническую подготовку и аттестацию, предварительные и периодические медицинские осмотры, вакцинацию, в соответствии с законодательством Российской Федерации

15. 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;
- 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, медицинскому работнику или ответственному лицу;
- 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.

16. Помощникам воспитателя:

- в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- осуществлять питьевой режим: до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры; смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды отмечать в графике; перед сменой кипяченой воды емкость полностью освободить от остатков воды, промыть в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, сполоснуть.

17. Педагогам групп размещать в доступных для родителей и детей местах следующую информацию:

- ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

18. Заместителям заведующего Рыбакиной Т.В., Асеевой Т.Н.:

- вести контроль за организацией педагогами и помощниками воспитателей питания воспитанников на местах во всех возрастных группах, за правильностью сервировки стола, умением педагогов правильно представить воспитанникам текущее меню, рассказав о пользе продуктов, используемых для его приготовления;
- усилить контроль за ведением табеля посещаемости во всех возрастных группах с целью получения актуальной информации о количестве фактически присутствующих воспитанников;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального питания, формирования у воспитанников культуры принятия пищи, этикета;
- включать в повестку общих родительских собраний вопросы, касающиеся сбалансированности питания в МКДОУ.

19. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на медицинских сестер Соклакову И.А., Байлову А.М., Кузнецову Т.Д., заместителя заведующего по АХР Рожнову Ж.А. и заведующему хозяйством Мерзлякину Г.В.

20. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий _____ Н.А. Астахова

С приказом ознакомлен(а):

Рыбакина Т.В.
Асеева Т.Н.
Соклакова И.А.
Байлова А.М.
Кузнецова Т.Д.
Рожнов Ж.А.
Мерзлякин Г.В.