

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №18 «Лучик» города Алушты

ПРИКАЗ

от «15» февраля 2023 г.

№ 45

**Об организации питания детей
в МБДОУ «Детский сад №18
«Лучик» города Алушты**

На основании Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановления государственного санитарного врача Российской Федерации № 28 от 28.09.2020 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с целью обеспечения полноценного рационального питания, предотвращения пищевых отравлений и выполнения санитарно-гигиенических норм и правил

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить четырехразовый режим питания для групп с 10,5 часовым режимом пребывания.
2. Утвердить график выдачи блюд с пищеблока на группы.
3. Назначить ответственной за организацию питания в МБДОУ «Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты старшего воспитателя Альчикову А.В.
4. Назначить ответственными за снятие и хранение суточных проб старшего воспитателя Альчикову А.В., поваров: Коваленко Н.Г., Щегорцову В.В. Пробы хранить в холодильнике при $t = +2 - +5^{\circ}\text{C}$ 48 часов без учета выходных и праздничных.
5. Утвердить комиссию по бракеражу продуктов и продовольственного сырья со склада:
Председатель комиссии – С.Н. Шевцова, заведующий МБДОУ «Детский сад №18 «Лучик» города Алушты;
Члены комиссии:
Альчикова А.В., старший воспитатель - ответственный по питанию;
Чунту А.Г., заведующий хозяйством, председатель профсоюзного комитета – контроль организации работы на пищеблоке;
Никифоренко А.А., заведующий складом – ведение документации.
Медицинская сестра – санитарное состояние, закладка, нормы питания, бракеражный журнал и др. журналы.

6. Комиссии по бракеражу продуктов питания и продовольственного сырья:

6.1. Проводить оценивание качества продуктов питания в соответствии с требованиями государственных стандартов.

6.2. Принимать продукты только при наличии сопроводительных документов, которые подтверждают их происхождение, безопасность и качество.

6.3. При установлении недоброкачественного продукта вернуть его поставщику.

7. Медсестре (при ее наличии). В случае отсутствия только членам комиссии:

7.1. Снимать пробы совместно с членами бракеражной комиссией за пол - часа до выдачи пищи на группы после приготовления каждого отдельного блюда по выдачи их детям. Результаты снятия проб вносить в Журнал бракеража готовой продукции.

7.2. Контролировать закладку и технологию приготовления блюд поварами.

7.3. Присутствовать во время отбора проб поварами.

7.4. Контролировать безопасность и качество продовольственного сырья, которое поступает в МБДОУ «Детский сад №18 «Лучик» города Алушты.

7.5. Присутствовать при контрольной зачистке сырых овощей, при результатах обработки отходов и термообработке рыбы, мяса с отметкой в Журнале учета отходов.

7.6. Контролировать санитарное состояние пищеблока, групповых, складских и хозяйственных помещений учебного заведения.

7.7. Контролировать своевременное прохождение медосмотров и санитарных минимумов работниками МБДОУ «Детский сад №18 «Лучик» города Алушты.

7.8. Контролировать выполнение привил санитарной и личной гигиены работниками дошкольного учреждения, проверять наличие гнойничковых и остро респираторных заболеваний у сотрудников МБДОУ «Детский сад №18 «Лучик» города Алушты.

8. Заведующему складом Никифорова А.А.:

8.1. Ежедневно составлять меню-раскладку на следующий день, с учетом диетического питания, перспективного меню и картотеки блюд.

8.2. Соблюдать калорийность для детей разных возрастных групп и выполнение натуральных норм с учетом физиологических потребностей воспитанников каждой возрастной группы.

Анализировать выполнение натуральных норм каждые 10 дней, при необходимости проводить корректирование.

8.3. Ежедневно размещать ежедневное меню с обозначением выхода каждого блюда возле окна выдачи пищи с пищеблока и в уголках для родителей.

8.4. Возложить полную материальную ответственность за прием, сбережение и выдачу продуктов питания, за ассортимент продуктов продовольственного сырья.

8.5. При заказе продуктов питания придерживаться раздела продуктового набора по основным группам и видам товара в соответствии с действующим законодательством.

- 8.6. Давать ежемесячно предварительную заявку на продукты питания поставщику в соответствии с примерным двухнедельным меню.
- 8.7. Два раза в неделю давать уточненную заявку на продукты питания поставщику по соответствующей форме. В копиях заявок отмечать их выполнение.
- 8.8. Не заказывать и не принимать продукты, запрещенные для употребления в дошкольных учреждениях или без сопутствующих документов.
- 8.9. Вести работу с поставщиками, осуществлять приемку товаров.
- 8.10. Контролировать условия доставки продуктов в дошкольное учреждение.
- 8.11. Обеспечить двухнедельный запас продуктов длительного срока хранения.
- 8.12. Осуществлять учет продуктов питания и продовольственного сырья в книге складского учета.
- 8.13. Обеспечить ответственность за сбережение и использование дневного запаса продуктов.
- 8.14. Составлять ежедневное меню.
- 8.15. Вести списание продуктов, сдачу отчетов по питанию, журнал бракеража сырой продукции и другие необходимые документы.
- 8.16. Обеспечивать санитарно - гигиеническое состояние в складских помещениях.
- 8.17. Соблюдать требования нормативных актов к условиям хранения продуктов питания, товарному соседству.
- 8.18. Соблюдать чистоту в складских помещениях.

9. ПОВАРАМ (Коваленко Н.Г., Щегорцовой В.В.):

- 9.1. Несут персональную ответственность за сбережение и использование дневного запаса продуктов, за полноту закладки продуктов в котел и выход готовых блюд, за качественное и своевременное приготовление еды. За соблюдение технологии приготовления, за отбор и сбережение суточных проб, за соблюдение личной гигиены, за санитарное состояние пищеблока.
- 9.2. Обеспечивать ежедневно все группы достаточным количеством кипяченой питьевой водой.
- 9.3. Проводить контрольную зачистку свежих овощей в присутствии медсестры.
- 9.4. Сохранять до вечера отходы мяса, рыбы, яиц.
- 9.5. Отбирать пробы с котла в объеме порции дошкольных групп в чистую посуду с крышкой до раздачи еды на группы в присутствии медсестры (кладовщика до его отсутствия). Пробы ежедневно хранить на пищеблоке в холодильнике, в течение суток.
- 9.6. Выдавать готовые блюда только после снятия проб медсестрой (бракеражной комиссией) и с ее разрешения, в соответствии с утвержденным графиком выдачи пищи, только в посуду с соответствующей маркировкой.
- 9.7. Строго выполнять санитарно-гигиенические и противоэпидемические требования во время хранения, кулинарной обработки продуктов питания. Соблюдая последовательность производственного процесса и технологии приготовления еды для детей дошкольного возраста.

9.8. Не допускать на пищеблок посторонних людей, персонал без спец. одежды.

9.9. Личной подписью отмечать в журнале здоровья сотрудников пищеблока отсутствие диз. функций кишечника и острых респираторных заболеваний.

9.10. Использовать только по назначению оборудование, посуду и инвентарь пищеблока.

9.11. Соблюдать санитарно-гигиеническое состояние в помещениях пищеблока.

10. ПОМОЩНИКАМ ВОСПИТАТЕЛЕЙ:

10.1. Несут персональную ответственность за соблюдение санитарно-гигиенического состояния помещений группы, за соблюдение личной и профессиональной гигиены.

10.2. Получают пищу с пищеблока только в промаркированной, закрытой крышкой посуде, в чистой промаркированной санитарной одежде, с чистыми руками.

10.3. Осуществляют выдачу готовых блюд в полном объеме в соответствии с Инструкцией по питанию.

10.4. Сервируют столы в соответствии с меню перед каждой подачей пищи.

10.5. Меняют кипяченую воду не реже одного раза в сутки, охлаждают ее до комнатной температуры и сохраняют ее в хорошо вымытой посуде, обеспечивают детей водой по индивидуальной необходимости.

10.6. Пищу с пищеблока получают строго в соответствии с утвержденным графиком выдачи пищи.

11. ВОСПИТАТЕЛЯМ:

11.1. Строго соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила личной гигиены.

11.2. Уделять внимание формированию культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

11.3. Закрепить за каждым ребенком постоянное место за столом. Размер стола и стула подбирать в соответствии с ростом ребенка.

11.4. Соблюдать режим питания детей.

11.5. Учить детей начиная с 4-го года дежурить в группе с использованием санитарной одежды.

11.6. Вопросы по выполнению натуральных норм питания, рациональному питанию рассматривать на родительских собраниях. Информацию по организации питания для детей дошкольного возраста разместить в родительских уголках.

12. С целью предупреждения заболеваний ОКИ запретить родителям приносить в дошкольное учреждение кремовые изделия, мороженое, напитки и др.

13. Утвердить Положение об организации питания воспитанников в МБДОУ «Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты на 2022-2023 учебный год с изменениями.

14. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

