

от 09.01.2023 г.

№ 18 - ОД

**ПРИКАЗ
(распоряжение)**

Об организации питания детей

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм питания и калорийности блюд, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023 календарном году,

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих МАДОУ с 10-часовым режимом функционирования и детей ГКП с 5-ти часовым пребыванием».

2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на медицинскую сестру Цирульникову Е.А. в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.3/2.4 3590-20 от 27.10.2020 №32:

2.1. Составлять меню – заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.2. При составлении меню – заказа учитывать следующие требования:
- определять нормы на каждого ребёнка (в соответствии с возрастом), проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в меню-требование дописывать его в конце списка.

2.3. Указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и утверждать заведующим.

2.4. Контролировать процесс закладки продуктов, технологию приготовления пищи, выдачу готовой пищи, выход блюд, соответствующий меню - раскладке, график выдачи пищи.

2.5. Контролировать сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов и условия хранения продуктов.

2.6. Контролировать качество поступающего сырья от поставщика на пищеблок, контролировать правила соблюдения санитарных правил; вывешивать меню в уголках питания.

2.7. Взять под особый контроль организацию питания в группах раннего возраста (сервировка стола, объём порций, соблюдение санитарно-эпидемиологических правил).

2.8. Перед употреблением сырых овощей в рационе питания детей – обдавать кипятком. Капусту давать детям только в тушеном виде, т. е. прошедшую термообработку.

Срок выполнения по каждому пункту ежедневно.

3. Кладовщику – Красновой И.П.:

- контролировать наличие и корректность документов, подтверждающих качество и безопасность продукции;
- контролировать сохранность упаковки, условий перевозки, срока годности и качества товара;
- по результатам рассматриваемых действий составлять и подписывать документ о приемке (акт). В случае выявления несоответствий по качеству, количеству, состоянию сопроводительных документов составлять другой акт о несоответствии требований к условиям договора. В случае отказа поставщика на замену товара (продуктов питания), составлять акт и поставщику направлять письменный мотивированный отказ от поставленной продукции с оформлением претензии;
- проводить экспертизу при каждой приемке, то есть каждый день;
- принимать продукты от поставщиков при наличии соответствующих документов: товарной накладной на каждый продукт питания (обращать внимание на соответствие номера сертификата), качественного удостоверения (обращать внимания на сроки реализации), сертификаты на каждый продукт и номера ветеринарного свидетельства;
- принимать только качественные продукты, делать соответствующие записи в бракераже сырой продукции, не принимать продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов в холодильной камере (овощной и для сыпучих продуктов), проводить контроль за температурой в холодильниках и холодильной камере;
- производить выдачу сырых продуктов в строгом соответствии с меню-раскладкой;
- согласно данным рапортники о количестве детей, докладной на получение или возврат продуктов, производить выдачу - возврат дополнительных продуктов;
- вести учёт продукции после выдачи на пищеблок, делать соответствующие записи;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ «ЦБ № 1»;
- соблюдать правила безопасности и санитарно – эпидемиологический режим кладовых пищеблока.

Срок выполнения по каждому пункту: ежедневно.

4. Утвердить график приема пищи (по возрастной группе):

- завтрак - 8.30 - 8.50;
- 2-й завтрак- 10.30-10.40;
- обед -12.00 -12.20;

- полдник – 15.30 -15.50

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику, заведующему, (медсестре):

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

5.2. Возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на кладовщика Краснову И.П.

5.4. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не раньше 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6. Поварам: Приходько Ю.А., Егоровой М.А.:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику:

7.00 –мясо в 1-е блюдо;

7.30 –масло в кашу, сахар для завтрака;

9.00 -11.00 – продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы);

10.30 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

13.00 – закладка продуктов для полдника;

- производить выдачу готовой продукции строго по весу, в соответствии с меню, по графику, только после снятия пробы медработником с обязательной отметкой вкусовых качеств;

- посещать группы во время приёма детьми пищи, для определения вкусовых предпочтений, аппетита детей;

- строго соблюдать гигиенические требования в технологическом процессе при кулинарной обработке пищевых продуктов;

- исключить возможность контакта сырых и готовых к употреблению, продуктов, строго соблюдать требования к производственному оборудованию и разделочному инвентарю пищеблока.

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

- завтрак - 8.00 - 8.25;

- 2-й завтрак – 10.00 - 10.25;

- обед 11.45 -12.00;

- полдник 15.00 -15.15.

8. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- инструктор по ФК – Ханина Д.В.;

- председатель ПК, воспитатель - Литвиненко Н.Н.;

- старший воспитатель – Пушкарь И.Е.

9. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов питания в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность заведующего МАДОУ.

10. Кухонным рабочим: Никитченко Н.Н.:

- строго соблюдать инструкцию по применению моющих и дезинфицирующих средств;

- обеспечить качество мытья кухонной посуды, разделочных досок, мелкого деревянного металлического инвентаря, рабочих столов в соответствии с

требованиями санитарных правил;

- обеспечить маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, проводить ежедневную уборку помещений пищеблока;
- соблюдать правила личной гигиены, работу проводить в спецодежде, с подобранными волосами в колпаки или косынке;

Срок выполнения по каждому пункту: ежедневно.

11. В помещении пищеблока необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно – эпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- суточную пробу за 2 суток (несет ответственность за закладку проб, за хранение проб повар по смене).
- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;

12. Младшим воспитателям:

- производить получение готовой продукции строго по весу, в соответствии с меню - раскладкой, в спецодежде, в соответствующей таре, строго по графику;
- осуществлять выдачу порций детям строго по норме, указанной в меню;
- соблюдать сервировку столов, подачу вторых блюд осуществлять по мере съедания первого блюда;
- контролировать целостность посуды, не допускать использования посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированной;
- соблюдать правила обработки и хранения посуды, в случае карантина производить обезжиривание посуды в установленном порядке;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические правила содержания группы, проводить уборку помещений согласно графика генеральной уборки;
- соблюдать правила хранения моющих, чистящих и дезинфицирующих средств.
- строго соблюдать инструкцию по мытью посуды, обработки инвентаря, полов, стен и окон;
- соблюдать правила сбора, выноса и обработки ведер с пищевыми отходами;
- соблюдать правила личной гигиены, проводить работу в соответствующей спец. одежде (фартук, косынка, халат);
- создавать благоприятный психологический климат во время приёма пищи, придавать блюдам привлекательный вид, эстетично сервировать стол и раскладывать пищу на тарелке.

Срок выполнения по каждому пункту: ежедневно

13. Воспитателям:

- формировать у детей культурно-гигиенические навыки умывания, мытья рук,

навыки самообслуживания перед приёмом пищи;

- соблюдать сервировку стола (салфетки под столовые приборы, хлебницы, салфетки одноразовые);

- во время приёма детьми пищи, не отвлекаться на посторонние разговоры, формировать у детей навык культуры приёма пищи, учить детей есть аккуратно, тщательно пережёвывать пищу, создавать благоприятный психологический микроклимат во время приёма пищи.

Срок выполнения по каждому пункту: ежедневно.

14. Ответственность за организацию питания детей каждой возрастной группы несут воспитатели групп.

15. Контроль качества приемки хлебобулочных изделий, молочной продукции в ночное и утреннее время, возложить на сторожей и поваров согласно графика.

16. За чистоту и порядок на пищеблоке несут ответственность повара и кух.работчие МАДОУ.

17. В каждой группе иметь на день меню, утвержденное заведующим МАДОУ. Ответственные: воспитатели и младшие воспитатели групп.

18. Контроль исполнения приказа оставляю за собой и медицинской сестрой.

Заведующий МАДОУ № 7
С приказом ознакомлены:

А.К.Рубанова

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Дата	Подпись
1.	Пушкарь И.Е.	ст.воспитатель		
2.	Литвиненко А.Н.	воспитатель		
3.	Цаль Л.В.	воспитатель		
4.	Першина Т.М.	воспитатель		
5.	Калашникова Л.В.	воспитатель		
6.	Шнахова Ф.Ч.	воспитатель		
7.	Моргунова В.А.	воспитатель		
8.	Драпчук Н.Н.	воспитатель		
9.	Литвиненко Н.Н.	воспитатель		
10.	Курова М.Х.	воспитатель		
11.	Мороз Т.И.	воспитатель		
12.	Ханина Д.В.	инструктор по ФК		
13.	Краснова И.П..	завхоз/кладовщик		
14.	Цирульникова Е.А.	медсестра		
15.	Зуева С.С.	мл.воспитатель		
16.	Мозговая Ю.С.	мл.воспитатель		
17.	Блурцян Г.В.	мл.воспитатель		
18.	Дрофа О.Н.	мл.воспитатель		
19.	Комлева О.А.	мл.воспитатель		
20.	Моргунова Ю.А.	мл.воспитатель		
21.	Егорова М.А.	повар		
22.	Приходько Ю.А.	повар		
23.	Никитченко Н.Н.	кух.работчий		
24.	Пшеничная И.В.	сторож		

25.	Кленосова И.А.	сторож		
26.	Кондрашов А.Н.	сторож/раб.по КОиРЗ		