

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 требованиям 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 рапортчики 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

А.К.Рубанова

С приказом ознакомлены:

| № 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 | | |