

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 43 «ЛЕСНАЯ СКАЗКА»
(МБДОУ № 43 «Лесная сказка»)**

ПРИКАЗ

28.06.2023 г.

№ ДС43-16-173/3

г. Сургут

Об организации питания
в МБДОУ в 2023-2024
учебном году

На основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН), СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28, с целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в МБДОУ в 2023-2024 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МБДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН.
2. Определить для ответственного за питание *шеф-повара Яхимович А.А. (лица его заменяющего)* круг функциональных обязанностей:
 - 2.1. Осуществлять систематический контроль:
 - 2.1.1. за своевременной закладкой продуктов и выдачей готовых блюд в соответствии с графиком;
 - 2.1.2. за технологией приготовления пицци в соответствии с технологическими картами;
 - 2.1.3. за наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд;
 - 2.1.4. за хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 2.1.5. за правильностью кулинарной обработки;

- 2.1.6. за проведением витаминизации;
- 2.1.7. за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд;
- 2.1.8. за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°... +6°;
- 2.1.9. за соблюдением питьевого режима, графиком мытья чайников в группах, сменой питьевой воды в чайниках;
- 2.1.10. за наличием посуды для персонала в группах;
- 2.1.11. за ведением сводного табеля посещаемости детей в группах;
- 2.1.12. за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования (соблюдение температурного режима холодильников), инвентаря, посуды, их хранением, маркировкой и использованием по назначению, их обработкой;
- 2.1.13. за своевременным прохождением сотрудниками обязательных медицинских осмотров, наличием личных медицинских книжек;
- 2.1.14. за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал «Здоровья» и т.д.);
- 2.1.15. за наличием инструкций на пищеблоке и в группах в соответствии с требованиями;
- 2.1.16. за проведением инструктажей.
- 2.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню-требования учитывать:
 - нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
 - объем порций для этих групп.
- 2.3. Представлять меню для утверждения заведующим МБДОУ до 12.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 2.4. Ежедневно в 07.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока.
- 2.5. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные;
- 2.6. Давать рекомендации работникам пищеблока и воспитателям по организации питания детей, имеющих аллергические и другие заболевания пищеварительной системы, по особенностям организации питания в летний и зимний периоды, по усилению санитарно-эпидемиологического режима. Систематически осуществлять контроль за соблюдением данных рекомендаций.
- 2.7. Обеспечить щадящий режим организации питания при наличии документов (справки) от врача-аллерголога, педиатра;
- 2.8. Вносить изменения в меню только с согласования заведующего МБДОУ.

3. Членам бракеражной комиссии:

- 3.1. проводить органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- 3.2. контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- 3.3. проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения

продуктов питания, а также условия хранения продуктов;

- 3.4. контролировать организацию работы на пищеблоке;
- 3.5. следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 3.6. осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 3.7. следить за правильностью составления меню;
- 3.8. присутствовать при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- 3.9. осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- 3.10. проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- 3.11. проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников;
- 3.12. приостановить выдачу готовой пищи на группы в случае выявления каких-либо нарушений до принятия необходимых мер по устранению замечаний;
- 3.13. делать соответствующие записи в журнале «Бракеража готовой продукции» перед выдачей детского питания в группы.

4. Заместителю заведующего по учебно-воспитательной работе Литвиновой Т.С. (лица его заменяющего):

- 4.1. осуществлять контроль за:
 - 4.1.1. соблюдением питьевого режима в группах;
 - 4.1.2. соблюдением методических рекомендаций при организации питания и формированием культурно-гигиенических навыков у воспитанников;
 - 4.1.3. освоением норм этикета (сервировка стола, культура приема пищи);
- 4.2. организовывать работу с родителями, детьми, персоналом МБДОУ по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.

5. Заместителю заведующего по административно-хозяйственной работе Андрушко Т.В. (лица его заменяющего):

- 5.1. своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников (оснащение кухонным инвентарём, посудой, моющими и дезинфицирующими средствами, торгово-технологическим, холодильным оборудованием);
- 5.2. обеспечивать по нормативам работников пищеблока, младших воспитателей спецодеждой, спецобувью и средствами индивидуальной защиты;
- 5.3. составлять своевременно заявки на продукты питания, организовывать работу с поставщиками по поставке продуктов;
- 5.4. заключать договоры на медосмотры, обслуживание, проведение дератизации, дезинсекции в помещениях пищеблока, санитарно-гигиеническое заключение;
- 5.5. вызывать своевременно техников по ремонту по вопросам неисправности оборудования;
- 5.6. предоставлять кладовщику спецификации на продукты питания.

6. Возложить ответственность на шеф-повара А.А. Яхимович (лица его заменяющего) за:

- 6.1. составлением разнообразного меню совместно со старшей медсестрой и кладовщиком;
- 6.2. правильное выполнение технологии приготовления блюд;
- 6.3. обеспечением правильной последовательности (поточности) технологических процессов;
- 6.4. выдачу готовой пищи согласно меню - требования после разрешения членами бракеражной комиссии;
- 6.5. соблюдением требований СанПиН по выдаче готовых блюд;
- 6.6. соблюдением сотрудниками пищеблока санитарно-гигиенических правил и норм;
- 6.7. соблюдением нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и выход готовых блюд;
- 6.8. соблюдением нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- 6.9. обеспечением качества питьевой воды;
- 6.10. ведением учетно-отчетной документации по установленной форме;
- 6.11. организацию обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств;
- 6.12. регулярностью и качеством проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней (*приложение 1*);
- 6.13. исправностью технологического и холодильного оборудования;
- 6.14. ведением журнала учета аварийных ситуаций;
- 6.15. выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока и младших воспитателей;
- 6.16. соблюдением санитарных норм: внешний вид работника пищеблока, чистота санитарной одежды, наличие полотенец, ветоши;
- 6.17. санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранением, маркировкой и правильным использованием по назначению, их обработкой (*приложение 2*);
- 6.18. Не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без специальной одежды.
- 6.19. Запретить отлучение работников пищеблока с пищеблока во время выполнения функциональных обязанностей.

7. *Кладовщику А.А. Васильевой* (лицу его заменяющему):

- 7.1. осуществлять прием качественных продуктов при наличии всех сопроводительных документов (сертификата соответствия, срок действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта), следить за условиями транспортировки;
- 7.2. строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в складских помещениях (исправность оборудования, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей, реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, яйца и т.д.);
- 7.3. своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов на базы, в соответствии с договорными отношениями, оформлять соответствующим актом;
- 7.4. своевременно составлять заявки на продукты и вести учёт прихода и расхода

- продуктов питания, корректировкой заказов, ведением документации;
- 7.5. производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00ч.;
 - 7.6. своевременно осуществлять формирование заказа на доставку продуктов в соответствии с примерным 10-дневным меню;
 - 7.7. вести необходимую документацию установленного образца (накопительная ведомость расхода продуктов, журналы соблюдения температурного режима в холодильных установках и др.);
 - 7.8. проводить генеральную уборку согласно приложения 3;
 - 7.9. осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля.

8. Поварам детского питания:

- 8.1. работать только по утвержденному заведующим МБДОУ и правильно оформленному меню;
- 8.2. проверять выход блюд взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке;
 - 8.3. обеспечивать выставление контрольного блюда;
 - 8.4. оставлять суточные пробы в соответствии с предъявляемыми требованиями;
- 8.5. использовать посуду в соответствии с маркировкой;
- 8.6. строго соблюдать:
 - 8.6.1. при обработке овощей необходимые требования;
 - 8.6.2. соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций;
 - 8.6.3. технологию приготовления блюд и график выдачи питания;
 - 8.6.4. правила личной гигиены.

9. Поварам и мойщикам посуды соблюдать:

- 9.1. правила личной гигиены;
- 9.2. требования санитарных норм на пищеблоке;
- 9.3. инструкции по мытью посуды.

10. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах на *воспитателей и младших воспитателей*:

- 10.1. *Воспитателям* групп:
 - 10.1.1. создавать безопасные условия при подготовке и во время приема пищи;
 - 10.1.2. формировать культурно-гигиенические навыки во время приема пищи детьми, воспитывать правила поведения и этикета у детей;
 - 10.1.3. осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи;
 - 10.1.4. строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня, принятием пищи детьми согласно графика;
 - 10.1.5. следить за сервировкой стола;
 - 10.1.6. соблюдать санитарно-гигиенические условия приема пищи;
 - 10.1.7. обеспечить щадящий режим организации питания воспитанников при

наличии документов (справки) от врача-аллерголога, педиатра;

10.1.8. вести табель посещаемости детей.

10.2. *Младшим воспитателям* групп:

10.2.7. ежедневно размещать в уголке для родителей меню с указанием выхода блюд;

10.2.8. строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;

10.2.9. использовать посуду в соответствии с маркировкой;

10.2.10. производить раздачу пищи только в отсутствии детей за столами;

10.2.11. соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;

10.2.12. соблюдать питьевой режим в группах, а также обеспечить питьевой режим для воспитанников во время прогулок в летний период;

10.2.13. обеспечить строгое соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в групповых помещениях, на прогулочных участках;

10.2.14. не допускать обработку посуды запрещенными дезрастворами (*приложение 4*);

10.2.15. не допускать наличия в группах посуды со сколами, трещинами, своевременно производить замену битой посуды;

10.2.16. соблюдать инструкции по мытью посуды;

10.2.17. *строго соблюдать алгоритм сервировки стола:*

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- порционируют III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- порционируется и подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда;
- к сервировке столов могут привлекаться дети старшего дошкольного возраста;

10.2.18. *обязательно перед раздачей пищи:*

- промыть столы горячей водой с моющим средством;
- тщательно вымыть и продезинфицировать руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

10.2.19. запретить красить или носить накладные ногти;

10.3. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

10.4. Запретить оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых.

11. *Педагогу-психологу Волковой В.В.* организовать психологическое сопровождение детей при организации питания с детьми в период адаптации.

12. Запретить работникам пищеблока:

12.1. переодевание и хранение личных вещей на пищеблоке;

12.2. крашение или ношение накладных ногтей;

- 12.3. ношение колец, сережек, кулонов, брошей, булавок;
- 12.4. пользование телефонами во время исполнения должностных обязанностей.
13. *Делопроизводителю В.В. Мельниченко* ознакомить с данным приказом всех ответственных лиц.
14. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Подписано электронной подписью
Сертификат:
317199890B6E29DB9A2C94F476B6F888
Владелец:
Крутякова Татьяна Ивановна
Действителен: 10.03.2023 с по 02.06.2024

Т.И. Крутякова

График генеральной уборки пищеблока

1. Понедельник - моечная кухонной посуды.
2. Вторник - мясо-рыбный цех, помещение обработки яиц.
3. Среда - цех первичной обработки овощей, овощной цех.
4. Четверг - холодный цех.
5. Пятница - горячий цех, раздаточная.

Генеральная уборка

1. При благоприятной эпидемиологической обстановке проводится с применением 0,015% раствора део-хлора или 0,015 % дезон хлора.
2. При неблагоприятной эпидемиологической обстановке проводится с применением 0,1 % раствора део-хлора или 0, 1% дезон хлора.

Приготовление дезинфицирующего раствора

Део хлор:

- 0,015% - 1 таблетка на 10 литров воды;
- 0,1% - 7 таблеток на 10 литров воды.

Дезон хлор:

- 0,015% - 1 таблетка на 10 литров воды;
- 0,1% - 7 таблеток на 10 литров воды.

(Согласно инструкции по применению дезинфицирующего средства део-хлор)
В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Правила мытья разделочных досок, мелкого деревянного
инвентаря

1. Моют в моечном цехе.
2. Мытьё щетками в 2% мыльно-содовом растворе при температуре не ниже 40 градусов. (200гр. мыльно-содового раствора на 10 литров воды) в I секции.
3. Ополаскивают во II секции проточной горячей водой с температурой не ниже 65 градусов, а затем обдают кипятком.
4. Просушивают на решетчатых стеллажах на ребре.
5. Хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

Правила мытья металлического инвентаря

1. Моют в моечном цехе.
2. Мытьё щетками в 2% мыльно-содовом растворе при температуре не ниже 40 градусов. (200гр. мыльно-содового раствора на 10 литров воды) в I секции.
3. Ополаскивают во II секции проточной горячей водой с температурой не ниже 65 градусов, а затем обдают кипятком.
4. Просушивают на решетчатых стеллажах на ребре.
5. После мытья прокаливают в духовом шкафу.

График генеральной уборки складских помещений пищеблока

1. Понедельник - помещения холодильных шкафов.
2. Вторник - кладовая сыпучих и баночной продукции.
3. Среда - кладовая овощей.
4. Четверг - помещение кладовщика.
5. Пятница - загрузочная.

Генеральная уборка

При благоприятной эпидемиологической обстановки проводится с применением 0,015% раствора део-хлора или 0,015 % дезон хлора.

При неблагоприятной эпидемиологической обстановке проводится с применением 0,1 % раствора део-хлора или 0, 1% дезон хлора.

Приготовление дезинфицирующего раствора

Део хлор:

- 0,015% - 1 таблетка на 10 литров воды;
- 0,1% - 7 таблеток на 10 литров воды.

Дезон хлор:

- 0,015% - 1 таблетка на 10 литров воды;
- 0,1% - 7 таблеток на 10 литров воды.

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Правила мытья кухонной посуды

1. Механическое удаление остатков пищи.
2. Мытьё в I секции путем полного погружения щетками в 2% мыльно-содовом растворе при температуре не ниже 40 градусов (200гр. мыльно-содового раствора на 10 литров воды).
3. Ополаскивают во II секции проточной горячей водой с температурой не ниже 65 градусов с помощью шланга с душевой насадкой.
4. Просушивают в опрокинутом виде на стеллажах, решетчатых полках.

Правила мытья столовых приборов

1. Механическое удаления остатков пищи.
2. Мытьё в 2% мыльно-содовом растворе при температуре не ниже 40 градусов (200 гр. мыльно-содового раствора на 10 литров воды).
3. Ополаскивают горячей проточной водой с температурой не ниже 65 градусов во II секции, а затем обдают кипятком.
4. Хранить в промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

При обработке овощей соблюдаются следующие требования:

- Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.
- Не допускается предварительное замачивание овощей.
- Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.
- Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.
- Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. Отваренные для салатов овощи хранятся в холодильнике не более 6 часов.
 - Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов используется растительное масло
- Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.
- Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.
- Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- должностные инструкции;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- графики закладки основных продуктов;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- суточную пробу (за 2 суток);
- медицинскую аптечку;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.