

**Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
города Новосибирска «Детский сад № 95»**

ПРИКАЗ

от «31» августа 2023 г.

№ - 101 од

г. Новосибирск

Об организации питания

В соответствие с САНПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 г., постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648- 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», и с целью организации сбалансированного питания воспитанников детского сада, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022/2023 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в МКДОУ д/с № 95 5-ти разовое горячее питание (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин) воспитанников на 2023-2024 учебный год.
2. Всем сотрудникам, задействованным в организации питания воспитанников, строго соблюдать требования СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
3. Утвердить график выдачи готовых блюд (Приложение 1) и график приема пищи (Приложение 2) на 2023-2023 учебный год.
4. Время обеда воспитателей и младших воспитателей закрепить согласно графика приема пищи воспитанниками группы в групповых помещениях.
5. Утвердить график и место принятия пищи сотрудниками администрации, узкими специалистами и техническим персоналом:

| № п/п | ФИО | Должность | Время обеда | Место принятия пищи |
|-------|---------------|--------------------------|-------------|-----------------------------|
| 1. | Демирчан О.Г. | Музыкальный руководитель | 12.30-13.00 | Группа № 9 «Сказка» |
| 2 | Ленвебер У.В. | Учитель-логопед | 12.30-13.00 | Группа № 11 «Чемпион» |
| 3 | Филонова Ю.В. | Учитель-логопед | 12.30-13.00 | Группа № 12 «Золотая рыбка» |
| 4 | Шатилова Е.С. | Педагог-психолог | 12.30-13.00 | Группа № 8 «Березка» |
| 5 | Корбут Е.А. | Инструктор по физической | 12.30-13.00 | Группа № 6 «Солнышко» |

| | | | | |
|----|-------------------|-----------------------------|-------------|---------------------------------|
| | | культуре | | |
| 6 | Матвеева В.Г. | заведующий | 12.30-13.00 | Комната персонала (пищеблок) |
| 7 | Шулелина А.В. | Старший воспитатель | | |
| 8 | Дусенбаева В.Э. | Главный бухгалтер | | |
| 9 | Ададимова М.В. | Заведующий хозяйством | | |
| 10 | Ксенофонтова О.В. | делопроизводитель | | |
| 11 | Арефьева Т.В. | Машинист по стирке белья | 12.00-12.30 | Комната персонала |
| 12 | Чиркова Г.С. | Уборщик служебных помещений | | |
| 13 | Опря Ю.М. | Уборщик территории | 12.30-13.00 | Комната персонала |
| 14 | Попондопуло Д.И. | Сторож | | |
| 15 | Макаров В.И. | Сторож | | |
| 16 | Овчаренко В.Ю. | Сторож | | |
| 17 | Михнюк В.Ю. | Сторож | | |
| 18 | Дементьева Е.С. | Повар | 11.30-12.00 | Комната персонала (пищеблок) |
| 19 | Кусяк А.А. | повар | | |
| 20 | Ковалевская Н.С. | Мойщик посуды | | |
| 21 | Герман Н.А. | кладовщик | | |

6. Заведующему хозяйством Ададимовой М.В. обеспечить наличие посуды в групповых помещениях и комнатах персонала на

7. Заведующему хозяйством Ададимовой М.В.:

7.1. Проверить складские помещения для хранения продукции на наличие и исправность приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха; холодильное оборудование - контрольных термометров;

7.2. Осуществлять контроль за техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции; системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения и освещения;

7.3. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами контролировать хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях, не допускать проведения дератизации, дезинфекции и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемым токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ);

7.4. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье персонала, в том числе аллергических реакций, обеспечить контроль за использованием моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук) в соответствии с инструкциями по применению и хранением в специально отведенных местах;

7.5. обеспечить наличие на пищеблоке:

- инструкций по охране труда при эксплуатации электроприборов (хранятся в специальной папке);
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора.

8. Калькулятору Герман Н.А.:

8.1. Ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей;

8.2. Анализировать выполнение натуральных норм питания ежемесячно, при необходимости с последующей корректировкой;

8.3. При составлении меню-требования учитывать стоимость детодня;

8.4. Учитывать нормы продуктов на каждого ребенка в соответствии с возрастом, рассчитывая норму выхода блюд;

8.5. Изменения в меню-требование вносить только с разрешения заведующего с оформлением соответствующего приказа;

8.6. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование производить не позднее 9.00 часов;

8.7. Предоставлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;

8.8. Своевременно подавать заявки поставщикам и своевременную доставку, точность веса, количество, качество, срок годности и ассортимент продуктов питания;

8.9. Осуществлять прием поступающих продуктов питания при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность и в соответствии с установленными требованиями, с составлением акта приемки. 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. Проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье не принимать. Следить за сроками годности, пищевую продукцию с истекшим сроком годности утилизировать;

8.10. Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;

8.11. Строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;

8.12. Вести необходимую документацию;

8.13. Производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню;

8.14. Ежедневно вывешивать меню по утвержденной форме на информационном стенде пищеблока и в групповых раздевалках;

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

8.16. 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; 8.17. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания главным бухгалтером Дусенбаевой В.Э.

9. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания.

10. Воспитателям и младшим воспитателям групп:

- своевременно представлять работникам пищеблока заявку на фактическое количество питающихся воспитанников;

- проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования (не менее чем за 24 часа) об отсутствии воспитанника в детском саду, количестве дней отсутствия;

- информировать родителей (законных представителей) воспитанников о порядке организации питания в детском саду, навыках и культуре здорового питания детей,

- обеспечить питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов или с использованием бутилированной воды с допустимым сроком годности;
- вести журнал смены питьевой воды ежедневно (Приложение 3),
- строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (бумажных салфеток, столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку; - использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специальной одежде и в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- осуществлять работу по формированию рационального поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- постоянно проводить разъяснительную работу с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;
- в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

11. Работникам пищеблока:

11.1. Работать только по утвержденному заведующим ДОУ и правильно оформленному меню-требованию;

11.2. Строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, норму выхода готовых блюд, температурный режим при выдаче готовых блюд;

11.3. Производить закладку основных продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку, согласно утвержденному графику;

11.4. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи, на группы;

11.5. Непосредственно после приготовления пищи производить 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°;

11.6. Раздеваться только в специально отведенном месте, личные вещи (сумки, расчески, одежду, телефоны) оставлять вне пищеблока;

11.7. Посещать другие помещения детского сада и выход из здания детского сада только в сменной одежде.

12. Контроль за исполнением приказа возложить на заведующего хозяйством Ададимову М.В..

Заведующий



В.Г. Матвеева

С приказом ознакомлен(а):