

ПРИКАЗ

от 28.08.2023

№ 12

**Об организации питания в МКДОУ N 23 в 2023/2024 учебном году**

В целях организации сбалансированного и рационального питания воспитанников детского сада 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 в МКДОУ № 23 (далее - ДОУ) на 2023 - 2024 учебный год, в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарноэпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 24.3648-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 21 Зн 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 года, 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», положением об организации питания воспитанников приказываю:

1. Организовать в ДОУ 5-ти разовое горячее питание (завтрак, 2 завтрак, обед, уплотненный полдник с включением блюд ужина) воспитанников на 2023-2024 учебный год.
2. Всем сотрудникам ДОУ строго соблюдать требования 2.1. СП 24.3648-20 «Санитарноэпидемиологических 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 план мероприятий по организации питания на 2023-2024 учебный год (Приложение 1)
4. Комиссии по проверке организации питания в своей деятельности руководствоваться Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции ДОУ , утвержденным приказом заведующего № 12 от 28.08.2023 г.
5. Заведующему по питанию Лазаренко И.В.:
  - 5.1. Проверить складские помещения для хранения продукции на наличие и исправность приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха; холодильное оборудование - контрольных термометров;
  5. 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;

5.3. 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 проведение дератизации, дезинфекции и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ);

5.4. 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.

5.5. обеспечить наличие на пищеблоке:

-правил охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке); - первую медицинскую аптечку; - огнетушитель; - диэлектрические коврики около эл. плиты - инструкции по охране труда и технике безопасности.

6. Возложить ответственность

7.1 за организацию горячего питания в ДОУ на завхоза по питанию Лазаренко И.В.

7.2 за составление меню-требования, взаимодействие с поставщиками продуктов на Лазаренко И.В.

7. Лазаренко И.В.:

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

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

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

7.3. Изменения в меню-требование вносить только с разрешения заведующего ДОУ с оформлением соответствующего акта;

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

7.5. Предоставлять меню-требование для утверждения заведующему до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;

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

7.7. 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 отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье не принимать.

Следить за сроками годности, пищевую продукцию с истекшим сроком годности утилизировать;

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

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

7.10. Вести необходимую документацию;

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

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

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

7.14. 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;

7.15. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов Лазаренко И.В..

8. Ответственному за организацию горячего питания Лазаренко И.В. осуществлять систематический контроль:

- за закладкой основных продуктов в котел;

- за графиком выдачи готовых блюд;

- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;

- за санитарным состоянием пищеблока, оборудования;

- за правильным хранением продуктов в соответствии с требованием СанПиН;

- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд;

- за соблюдением норм температурного режима холодильного оборудования;

- за ежедневным отбором и правильным хранением суточной пробы готовой продукции; за наличием „на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;

- за ведением документации пищеблока.

9. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и младших воспитателей групп.

10. Воспитателям и младшим воспитателям групп:

- своевременно представлять работникам пищеблока заявку на фактическое количество питающихся воспитанников;
- вести табель учета приемов горячей пищи воспитанниками по установленной форме;
- 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;
- строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке; - соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, 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, маске и перчатках 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;

#### 1 1 . Работникам пищеблока:

1 1.1. Работать только по утвержденному заведующим ДООУ и правильно оформленному меню-требованию;

1 1.2. Строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, норму выхода готовых блюд, температурный режим при выдаче готовых блюд;

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

1 1 А. 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;

1 1.5. 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  $+2^{\circ} \dots +6^{\circ}$ ;

1 1.6. Раздеваться только в специально отведенном месте, личные вещи (сумки, расчески, одежду, телефоны) оставлять вне пищеблока;

1 1 Л. Посещать другие помещения детского сада и выход из здания детского сада только в сменной одежде.

