

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад «Радуга»

ПРИКАЗ

от 09.01.2023 г.

№ 32 - од

Об организации питания детей

На основании Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СП 2.4.3648-20 от 28 сентября 2020г. №28 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации осуществления питания населения», в соответствии с 10-дневного меню для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих МАДОУ «Детский сад «Радуга» (далее ДОО) с 10,5 часовым режимом функционирования, с целью организации полноценного сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. **Организовать** для воспитанников трехразовое питание (завтрак (второй завтрак), обед, полдник) в соответствии с десятидневным меню, утвержденным заведующим.
2. Всем сотрудникам ДОО, ответственным за организацию питания воспитанников **строго соблюдать** требования СП 2.4.3648-20 от 28 сентября 2020г. №28 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
3. **Возложить** ответственность за качественную организацию питания детей в ДОО на шеф-повара Артемьеву И.В., медицинскую сестру Щепочкину Л.В. (по согласованию);
  - 3.1. Шеф-повару Артемьевой И.В. предоставлять меню-требование для утверждения заведующему накануне дня, указанного в меню, до 14.00 час.
  - 3.2. Ответственным лицам осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока:
    - обеспечением правильной последовательности (поточности) технологических процессов;
    - исправностью и санитарным состоянием технологического и холодильного оборудования;
    - оснащенностью производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками, их маркировкой, условиями хранения;
    - качеством обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств;
    - организацией и качеством мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов;
    - регулярностью и качеством проведения текущей, генеральной уборки;
    - наличием и санитарным состоянием маркированного уборочного инвентаря, условиями его хранения;
    - систематичностью сбора пищевых отходов;
    - своевременностью мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами;
    - соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
    - наличием личных медицинских книжек у сотрудников, своевременностью прохождения ими плановых медицинских осмотров;
    - внешним видом работников пищеблока, чистотой спецодежды, наличием разовых (индивидуальных) салфеток и полотенец;
    - организацией самоконтроля каждого работника пищеблока за состоянием здоровья, ежедневной отметкой об отсутствии заболеваний в Журнале здоровья.
  - 3.3. Проводить осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний с регистрацией результатов осмотра в Журнале здоровья.
  - 3.4. Организовывать гигиеническое обучение сотрудников согласно требованиям СанПиН.
  - 3.5. Осуществлять работу с родителями (законными представителями), воспитанниками, сотрудниками ДОО по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.

3.6. Вести накопительную ведомость (производить подсчет выполнения норм основных продуктов) и подсчет калорийности блюд. Срок- еженедельно по пятницам.

3.7. Проводить выборочную проверку закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи. Срок – ежедневно.

3.8. Оценивать качество готовых блюд, снимать пробы (осуществлять бракераж готовой пищи) до выдачи пищи детям. Срок – ежедневно.

3.9. Проводить профилактическую витаминизацию блюд (весной, осенью) согласно требованиям СанПиН.

3.10. Осуществлять контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи. Срок – ежедневно.

3.11. В случае замены блюда согласно десятидневного меню осуществлять запись причины замены в Журнале бракеража готовой продукции.

4. Назначить ответственными за качество поставляемых в ДООУ продуктов питания кладовщиков Дьякову Л.Г.:

Ответственному лицу Дьяковой Л.Г.;

4.1. Проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером ДОО. Срок – еженедельно.

4.2. Осуществлять контроль за своевременной доставкой продуктов, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых с базы продуктов.

4.3. Производить выдачу продуктов из кладовой в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием с 14 часов предшествующего дня, указанного в меню. Срок – ежедневно.

4.4. Осуществлять контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением. Срок - ежедневно.

4.5. Проводить оценку качества поступающих продуктов (бракераж сырой продукции). Принимать продукты только после ознакомления с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта). Срок – ежедневно.

4.6. Соблюдать условия хранения продуктов (санитарное состояние кладовой, его оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей). Срок – ежедневно.

4.7. Соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках. Срок – ежедневно.

5. Шеф-повару Артемьевой И.В.:

5.1. Ежедневно оставлять пробу готовых блюд в объеме порции на одного ребенка и хранить ее в холодильнике 48 часов. На посуде для пробы ставить дату приготовления и наименование блюда. Срок – ежедневно.

5.2. Строго соблюдать технологию приготовления пищи. Срок – ежедневно.

5.3. Производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии по закладке продуктов:

- 6.30 – мясо, рыба в 1 блюдо;
- 7.00- крупа, яйцо;
- 7.30 – масло, сахар в кашу, сахар в 3-е для завтрака;
- 8.30 – тесто для выпечки;
- 10.00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);
- 10.45 – масло во 2-блюдо, сахар в 3 блюдо;
- 11.00 - тесто;
- 13.00 – продукты для полдника.

5.4. Соблюдать правила холодной (первичной) обработки сырья в соответствии с требованиями СанПиН. Срок – ежедневно.

5.5. Соблюдать требования СанПиН 2.4.3648-20 к тепловой обработке продуктов (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы, особенности приготовления блюд детского питания). Срок – ежедневно.

5.6. Запрещается производить заготовку и чистку овощей накануне.

6. Воспитателям и младшим воспитателя:

6.1. Осуществлять организацию питания и питьевого режима в своей группе в соответствии с требованиями СанПиН, графиком получения пищи, графиком выдачи кипяченой воды. Срок – ежедневно.

6.2. Соблюдать режим питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи). Срок – ежедневно.

6.3. Создавать условия для приема пищи в соответствии с требованиями. Срок – ежедневно.

6.4. Создавать условия для обучения детей культурно-гигиеническим навыкам. Срок – ежедневно.

6.5. Осуществлять руководство приемами пищи, используя педагогические приемы в соответствии с возрастом. Формировать правильные вкусовые предпочтения детей. Срок – ежедневно.

7. Старшему воспитателю Путиловой Н.М.:

7.1. Организовать контроль за организацией работы по воспитанию культуры поведения за столом в группах, за подачей информации детям о правильной и вкусной пище и т.д. Срок – ежедневно.

8. Заведующему хозяйством Русинову В.Н.:

8.1. Обеспечить место для раздевания и хранения личных вещей работников пищеблока.

8.2. Обеспечить пищеблок и кладовую соответствующим инвентарем согласно СанПиН, следить за сохранностью, износом и маркировкой инвентаря. Срок – ежедневно.

9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий

МАДОУ «Детский сад «Радуга»

И.А. Сыропятова

С приказом ознакомлены:

Артемяева И.В. 09.01.23  
Щепочкина Л.В. 09.01.23  
Дьякова Л.Г. 09.01.23  
Садыкова Ю.В. 09.01.23  
Сыропятова Т.Ю. 09.01.23  
Жеребцова В.С. 09.01.23  
Попова С.А. 09.01.23  
Скрипова Е.А. 09.01.23  
Габдулхакова А.Р. 09.01.23  
Ершова Т.В. 09.01.23  
Михайлова В.Е. 09.01.23  
Гольянова Л.Н. 09.01.23  
Порядина Н.Ю. 09.01.23  
Швалева Н.А. 09.01.23

Русинов В.Н. 09.01.2023  
Путилова Н.М. 09.01.2023  
Русинова А.В. 09.01.2023  
Грищенко М.А. 09.01.2023  
Кобакова М.Т. 09.01.2023  
Нагулова С.А. 09.01.2023  
Овчинникова Т.Н. 09.01.2023  
Капина М.А. 09.01.2023  
Кашина Т.П. 09.01.2023  
Меховых М.А. 09.01.2023  
Сыропятова Т.В. 09.01.2023  
Токарева Н.Г. 09.01.2023  
Нечаева И.В. 09.01.23