

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА №11 «ПОДСНЕЖНИК» МУНИЦИПАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ПРИКАЗ

31.08.2023 г.

№ 162 -од

**Об организации питания детей в МБДОУ №11 «Подснежник»
г. Симферополь**

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения соблюдения технологии приготовления блюд,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности организма в основных пищевых веществах.
2. Организовать необходимое количество обязательных приемов пищи, установленных приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20: завтрак, второй завтрак, обед и уплотненный полдник.
3. Возложить персональную ответственность за организацию питания воспитанников ДОУ на заведующего, повара, кладовщика, воспитателей и помощников воспитателей.
4. Сотрудникам, отвечающим за организацию питания:
Заведующей Беридзе Е.А.:
 - Составлять ежедневные меню-раскладки на основании примерного десятидневного меню в соответствии с утвержденными технологическими картами для детей возрастом от 3 до 7 лет и от 2-до 3 лет.
 - При составлении меню-раскладки учитывать следующие требования:
 - фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному десятидневному меню.
 - определять норму на каждого ребенка, вносить данные в «Журнал учета выполнения норм питания», каждые 10 дней проводить анализ качества питания, а при необходимости – его коррекцию.
 - при отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день не допускать.

- оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 09.00 часов текущего дня.
- вывешивать меню с указанием выхода каждого блюда возле окна выдачи пищи на пищеблоке и в информационных уголках ДОУ.
- контролировать выход, внешний вид и качество блюд, соблюдения технологии их приготовления, санитарное состояние пищеблока, выполнение правил личной гигиены персоналом пищеблока.

Кладовщику Савка О.А.:

- Производить входной контроль поступающих продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент, а также контролировать соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании и температурно-влажностного режима в складских помещениях.
- Информировать членов бракеражной комиссии о сроках поставки продуктов питания. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществлять при наличии документов (сертификатов), подтверждающих их качество, безопасность и сроки хранения.
- Принимать продукцию в таре производителя (поставщика). Сохранять документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) до окончания реализации продукции.
- Результаты входного контроля регистрировать в «Журнале поступления производственного сырья и пищевых продуктов», поступающих на пищеблок.
- Оформлять обнаруженные некачественные продукты (или их недостачу) Актом, который подписывается заведующим ДОУ, членами бракеражной комиссии и представителями поставщика.
- Ежедневно осуществлять контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании и температурно-влажностного режима в складских помещениях, результаты заносить в «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании», «Журнал учета показаний гигрометра психометрического».
- Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню-раскладкой, не позднее 17.00 часов предшествующего дня, указанного в меню.
- Ежемесячно производить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ «ЦЦ ООО».

Поварам Быковой Е.В., Воронковой С.В., Байаджиевой А.А.:

- Работать только по утвержденному примерному десятидневному меню.
- В своей работе использовать:
- меню-раскладка на каждый день;
 - график закладки продуктов;
 - график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы;
 - технологические карты, в которых отражены рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий;
 - нормы готовых блюд;
 - суточную пробу за двое суток;
 - весы для сырой продукции и весы для готовой продукции;
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд;
 - медицинскую аптечку;
 - инструкцию по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
 - инструкцию по использованию дезинфицирующих средств;
 - инструкцию по обработке яиц;
 - инструкцию по охране труда и технике безопасности.

- Строго соблюдать технологию приготовления блюд, изложенную в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- Контролировать соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании и температурно-влажностный режим в складских помещениях ежедневно, результаты заносить в «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании», «Журнал учета показаний гигрометра психометрического».
- Нести ответственность за использование по назначению производственного технологического оборудования, разделочного инвентаря и посуды, маркировку инвентаря.
- Не использовать на рабочем месте парфюмерию, украшения, булавки, иголки.
- Ежемесячно проводить генеральную уборку пищеблока, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией с отметкой в Журнале учета проведения уборок пищеблока.

Кухонному рабочему Залесской Е.Ю.:

- Проводить уборку пищеблока в соответствии с графиком уборки:

Ежедневно:

- мытье полов, полок шкафов;
- удаление пыли и паутины;
- протирание радиаторов;
- протирание подоконников.

Еженедельно:

- понедельник - мытье стен;
- вторник — мытье осветительной арматуры;
- среда — очистка стекол от пыли и копоти;
- четверг — чистка кастрюль;
- пятница — мытье холодильников.

Один раз в месяц:

- генеральная уборка с последующей дезинфекцией.

Воспитателям и помощникам воспитателей:

- 3.1. Строго соблюдать санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 3.2. В моечных и буфетных вывесить инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.
- 3.3. Организовывать воспитанникам правильный питьевой режим. Использовать только кипяченую питьевую воду, при условии ее хранения не более 3 часов.
- 3.4. Организовать прием пищи воспитанниками в соответствии с режимом дня.

5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ №11
«Подснежник» г.Симферополь

_____ Е.А.Беридзе

С приказом ознакомлены:

Белокурова Светлана Анатольевна
Велиева Адиле Сейтаблаевна
Егорова Анна Сергеевна
Захарцева Ирина Евгеньевна
Кришталева Любовь Зигмундовна
Кузнецова Дарья Викторовна
Носенко Линара Дизаровна
Пинчук Марина Валериевна
Синкевич Надежда Николаевна
Товмач Татьяна Амлетовна
Шадрин Аэлиита Николаевна
Шпак Ольга Васильевна
Шелихова Александра
Буркальцева Марина Анатольевна
Волкова Ирина Юрьевна
Давыдова Наталия Александровна
Дашкевич Ольга Евгеньевна
Емельянова Виктория Александровна
Зубенко Александра Ивановна
Ильясова Эльмаз Илимдаровна
Карасева Вера Михайловна
Костылева Ксения Олеговна
Куцеба Виктория Юрьевна
Мазур Светлана Валентиновна
Осипова Ирина Сергеевна
Радулова Анна Георгиевна
Саркисян Татьяна Владимировна
Филипенко Светлана Васильевна
Байаджиева Айша Аметовна
Быкова Елена Валентиновна
Воронкова Светлана Валерьевна
Залеская Елена Юрьевна
Савка Ольга Алексеевна