

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 13
Г. ГУЛЬКЕВИЧИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГУЛЬКЕВИЧСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

от 01.08.2024г

№ 47

г. Гулькевичи

**Об организации питания в
муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детский сад №13 г.Гулькевичи муниципального образования
Гулькевичский район**

В целях обеспечения полноценного сбалансированного питания детей в МБДОУ д/с № 13 (далее - ДОУ), в соответствии со ст. 28, 37, 41 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом МБДОУ № 13, «Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3/2.4.3590-20, и осуществления контроля по организации питания в ДОУ в 2024 году,

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Организовать полноценное сбалансированное питание детей в ДОУ в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах, с распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи.

1.1. Утвердить режим питания в ДОУ: 1-ый завтрак, 2-ой завтрак, обед, «уплотненный» полдник.

1.2. Утвердить график выдачи готовой пищи с пищеблока. Приложение 1.

2. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке создать бракеражную комиссию в составе:

1. Коновалова Н.Н. старший воспитатель или лицо, его заменяющее;
2. Анголенко Т.П. медсестра или лицо, ее заменяющее;
3. Конькова И.В. заведующий хозяйством или лицо, их заменяющее.
4. Коннова Т.Г. воспитатель или лицо, их заменяющее;

2.1. Возложить на данную комиссию контроль за: *снятие пробы готовой пищевой продукции с обязательной отметкой органолептической оценки качества готовых блюд и соответствующей записи в журнале бракеража готовой пищевой продукции; * разрешение к реализации (выдаче) готовых

блюд; * реализацию мероприятий по недопущению отравления пищевыми продуктами: * отслеживанием реализации сроков и хранения продукции; * отслеживанием соблюдения санитарных и гигиенических требований на пищеблоке;

3. Возложить на медицинскую сестру Анголенко Т.П. контроль за: * разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания; * расчет среднесуточной нормы выдачи пищевых продуктов на 1 ребенка (1 раз в 10 дней); * проведение коррекции питания в течение следующей декады; * подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) ежемесячно; * информирование родителей о питании детей, вывешивая ежедневное меню для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы и калорийности порции; * организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов; * правильностью отбора и хранения суточных проб готовой продукции; * качеством пищевых продуктов, наличием сопроводительных документов: качественного удостоверения, сертификата, ветеринарного свидетельства, маркировочных ярлыков; * соблюдением получения готовой пищи с пищеблока младшими воспитателями; * проведением ежедневного осмотра работников пищеблока и младших воспитателей с занесением результатов осмотра в гигиенический журнал; * соблюдением требований и графиком питьевого режима в ДОУ; * ведение контроля за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки; * проведением ежедневной и генеральной уборки всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря; * наличием инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств с указанием правил приготовления рабочих растворов для мытья посуды, обработки инвентаря, мочалок и ветоши; * проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий * работой по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, за полнотой ее проведения; * составлять ежедневное меню - требование в соответствии с количеством детей отмеченных в таблице посещаемости; * составлять меню-требование накануне предшествующего дня; * с указанием выхода блюд.

4. Ответственность за прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья, качество пищевых продуктов и продовольственного сырья, наличие сопроводительных документов на них, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность с отметкой записи в журнале поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, наличие маркировочных ярлыков поступающих в ДОУ возложить на заведующего хозяйством Конькову И.В.; * недопускание приема пищевых продуктов с признаками недоброкачества, с истекшим сроком хранения, признаками порчи, без сопроводительных документов, не

имеющие маркировки (маркировочных ярлыков или их копий); * хранение пищевых продуктов в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, с условиями хранения и сроками годности, установленными изготовителем; * выполнение санитарных требований по разграничению хранения и сортности пищевых продуктов в кладовой; * выдачу пищевых продуктов из кладовой производить по утвержденному меню-требованию не позднее 17.00 часов предстоящего дня, указанного в меню-требовании; * санитарное состояние продуктовой кладовой, овощехранилища, холодильного оборудования; * бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования и соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции; * ведение накопительной ведомости, книги учета прихода и расхода пищевых продуктов; * проверку количества закладываемых продуктов для приготовления пищи; ; * отслеживанием соблюдения технологии приготовления детских блюд;

4.1. Заведующему хозяйством Коньковой И.В.. проводить сверку остатков пищевых продуктов с бухгалтером отдела питания УО 1 раз в месяц.

5. Ответственность за организацию производственной работы на пищеблоке возложить на поваров : * прием пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок; * соблюдение при обработке пищевых продуктов санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд; * соблюдение принципа «щадящего питания» при приготовлении блюд; * соблюдение правил приготовления пищи в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил; * соблюдение норм закладки продуктов согласно меню-требования; * отбор и хранение суточной пробы готовой продукции; * соблюдение графика выдачи готовой пищи; * выдачу готовой пищи только после проведения контроля бракеражной комиссией с соответствующей записью в журнале бракеража готовой пищевой продукции; * в случае неготовности пищи, блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков; * вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-требовании; * соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов; правильное использование кухонного инвентаря, посуды в соответствии с маркировкой; осуществлять контроль за: * бесперебойной работой холодильного и технологического оборудования; * наличием моющих и дезинфицирующих средств; * ежегодной поверкой весов; * эффективностью работы вентиляционной системы на пищеблоке; * системой работы горячего и холодного водоснабжения

6. Ответственность за проведение ежедневной и генеральной уборки всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря возложить на кухонного рабочего.

7. Подписывать меню-требование медсестрой Анголенко Т.П. заведующий хозяйством Конькова И.В., поваром (по графику работы) Веренич Л.Н., Анголенко А.В. и утверждать заведующим ДОУ или лицами, их

заменяющими, накануне предшествующего дня; * своевременно сдавать меню—требование в МКУ ЦБ УО (не более, чем за три дня).

7. Работники пищеблока допускаются к работе при наличии пройденного медицинского осмотра. Ответственный заведующий ДОУ Пихота Е.А.

8. Ответственность за организацию питания и питьевого режима детей :
*соблюдение санитарно — гигиенических условий приема пищи; *
формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета в группах возложить на воспитателей и младших воспитателей всех возрастных групп;

9. Приказ ввести в действие с 01.08.2024 года.

10. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Е.А.Пихота



