

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 67 ГОРОДА БЛАГОВЕЩЕНСКА»
(МАДОУ «ДС № 67 г. Благовещенск»)

ПРИКАЗ

«11» июля 2023

№ 324 -ОД

г. Благовещенск

**«Об организации питания
в 2023-2024 учебном году»**

Во исполнение санитарно-эпидемиологических правил и норм СП 2.4.3648-20 «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 общественного питания населения»

п р и к а з ы в а ю:

1. Назначить Альберт Галину Владимировну, заместителя заведующего по административно-хозяйственной работе, ответственным лицом за организацию питания в целом по учреждению, в работе руководствоваться СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.»

2. Возложить на заместителей заведующего, медицинских сестер, в части своей компетенции, ответственность за организацию питания детей :

Корпус № 1 (ул.Студенческая, д.28/1) – Рублевская Татьяна Ивановна,

заместитель заведующего по воспитательно-методической работе;

Ирхина Вера Григорьевна, медицинская сестра.

Корпус № 2 (ул.Студенческая, д.34/5):

Гатауллина Виктория Викторовна, заместитель заведующего по воспитательно - методической работе;

Канафина Альбина Сабиржановна, медицинская сестра.

Альберт Галина Владимировна, заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе (корпуса №№ 1,2).

3. **Ответственным лицам** (Альберт Г.В., Рублевская Т.И., Гатауллина В.В., Ирхина В.Г., Канафина А.С.):

3.1. осуществлять контроль за организацией питания детей;

3.2. в случае замены одного вида блюд и кулинарных изделий на иной вид блюд и кулинарного изделия, строго руководствоваться в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (п.8.1.4., Приложения 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), с отметкой в Бракеражном журнале;

3.3. вести таблиць учета питающихся сотрудников с направлением в МУ «ЦБ УО», в последнее число текущего месяца, а также список питающихся сотрудников, с корректировкой вновь прибывших (Рублевская Т.И., Альберт Г.В.).

4. Возложить на кладовщиков Максимова Светлану Валерьевну (корпус №1), Березнец Елизавету Владимировну (корпуса № 2) ответственность за организацию общественного питания детей, обеспечение безопасными пищевыми продуктами.

Принимать продукты питания от поставщиков по договору поставки товара, строго при наличии документов, подтверждающих соответствие пищевой продукции обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии).

4.1. Кладовщикам (Максимова С.В., Березенец Е.В.), ответственными лицам, в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить:

4.1.2. прием продукции строго при наличии маркировки, товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) в соответствии с техническими регламентами, а также контролировать срок годности принимаемой продукции;

4.1.3. в случае нарушений условий и режима перевозки продукции, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция на склад учреждения не принимается;

4.1.4. систематический контроль за сроками годности продуктов питания на складе. Своевременно утилизировать пищевую продукцию с истекшим сроком годности, на основании Акта комиссии;

4.1.5. в целях исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными, химическими веществами, не допускать их хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных, складских помещениях пищеблока;

4.1.6. в целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов в строгом порядке вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном носителе и влажности – в складских помещениях (Журнал температурного режима холодильников, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, Журнал поступающих продуктов на склад, Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции).

Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается;

4.1.7. осуществлять выдачу пищевых продуктов из складских помещений на пищеблок в соответствии с утвержденным руководителем **Меню-требованием**, на каждый день, не позднее 16.00 часов предшествующего дня;

4.1.8. проведение сверки остатков продуктов питания на складе с участием бухгалтера по питанию МУ «ЦБ УО», ежемесячно;

4.1.9. проведение квартальной (ежегодной) инвентаризации продуктов питания на складе, в соответствии с планом МУ «ЦБ УО».

5. Назначить ответственными лицами шеф-поваров Шульмину Янину Степановну, Саеву Ольгу Олеговну за обеспечение качественного питания детей в ДОУ.

5.2. Шеф-поварам (Шульмина Я.С., Саева О.О.) обеспечить:

при организации питания детей соблюдать требования СП 2.4.3648-20 «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 общественного питания населения». Питание детей осуществлять посредством реализации утвержденного **Основного (организованного) меню**, включающего горячее питание, а также питание детей, нуждающихся в диетическом питании, с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.3. в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществлять в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирать в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники ...оставлять поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике при температуре от +2 С до +6 С.

5.4. при составлении меню (с медработником) использовать наименование блюд и кулинарных изделий в соответствии их наименованиям, указанным в технологических документах.

6. Шеф-поварам, поварам обеспечить:

6.1. приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий в соответствии с требованиями технических регламентов и едиными санитарными требованиями.

6.2. при изготовлении блюд обеспечивать последовательность и точность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность;

6.3. изготовление блюда в соответствии с технологическими картами, утвержденными руководителем учреждения. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда реализовывать не позднее 2 часов с момента изготовления. Не допускать реализации на следующий день готовых блюд, замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

6.4. не привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности;

6.5. с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд при раздаче использовать термометр. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных напитков должна соответствовать технологическим документам;

6.6. временное хранение пищевой продукции, переданной родителями (законными представителями) воспитанников, нуждающихся в диетическом питании в маркированных емкостях.

6.7. осуществление питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды. Кипятить воду не менее 5 минут, до раздачи детям кипяченую воду охлаждать до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась. Смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа, с отметкой в Графике.

7. Кухонным рабочим обеспечить:

7.1. проведение в производственных, складских, подсобных помещениях пищеблока ежедневной влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки производственных помещений использовать отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществлять в специально отведенном месте. Уборочный инвентарь для туалета хранить отдельно от инвентаря для уборки других помещений;

7.2. обработку и хранение разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды проводить отдельно от кухонной посуды. Мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей посуды дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

7.3. использование моющих и дезинфицирующих средств, в целях исключения риска токсического воздействия на здоровье персонала пищеблока, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук.), в соответствии с инструкциями по их применению и хранение в специально отведенных местах;

7.4. обеспечить использование дезинфицирующих средств из промаркированных емкостей с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств, с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством);

7.5. в конце рабочего дня проводить мойку всей кухонной посуды, оборудования ручным способом дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

7.6. перед сменой кипяченой воды емкость полностью освободить от остатков воды, промыть в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, сполоснуть;

7.7. осуществлять сбор и обращение с отходами в соответствии с требованиями по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории ДОУ.

8. Помощникам воспитателя:

8.1. обеспечить соблюдение питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, полученной из пищеблока;

- смену воды в емкость (чайник) для ее раздачи необходимо проводить не реже чем через 3 часа, согласно графика;

- перед сменой кипяченой воды емкость освободить от остатков воды, промыть в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды.

- отметить время смены кипяченой воды на ярлычке, прикрепленного к чайнику.

8.2. В конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносом ручным способом моющими дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

8.3. Проводить ежедневную влажную уборку, обработку поверхностей столов моющими и дезинфицирующими средствами.

8.4. Проводить текущую генеральную уборку буфетной группы в соответствии с графиком.

9. Воспитателям всех групп:

9.1. обеспечить соблюдение питьевого режима в соответствии с инструкцией, с отметкой в графике смены воды;

9.2. размещать в доступных для родителей местах следующую информацию:

- ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

9.3. обеспечить организацию питания детей в группах в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, основной образовательной программы дошкольного образования.

10. Заместителю заведующего по АХР (Альберт Г.В.):

10.1. проверять складские помещения для хранения продукции на наличие и исправность приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха; холодильное оборудование – наличие контрольных термометров, по плану;

10.2. принимать меры по оснащению пищеблока (корпуса №№1,2) техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным 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, в соответствии с Планом ПФХД;

10.3. осуществлять контроль за работой систем холодного и горячего водоснабжения, используемого для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены, в соответствии с требованиями, предъявляемым к питьевой воде;

10.4. осуществлять контроль за работоспособностью, исправностью системы приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения. Принимать меры по устранению аварийных ситуаций, неисправности.

10.5. 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);

10.4. 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.

12. Медицинским сестрам (Ирхина В.Г., Канафина А.С.) обеспечить:

12.1. проведение ежедневного осмотра работников пищеблока, занятых приготовлением питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний и органов дыхания. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал;

12.2. контроль соблюдения правил и сроков годности (хранения) пищевой продукции, хранящихся в холодильниках пищеблока, по плану;

12.3. контроль отбора суточных проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции, в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции;

12.4. контроль за проведением питьевого режима;

12.5. контроль организации и обеспечения питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

13. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий
МАДОУ «ДС № 67 г. Благовещенска»



Т.В. Гурина