

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 22 «СКАЗКА»
(МБДОУ № 22 «Сказка»)**

ПРИКАЗ

21.08.2024

№ ДС22-11-378/4

г. Сургут

Об организации питания
в 2024-2025 учебном году

На основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 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 и рационального питания детей 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 по организации питания в МБДОУ в 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в 2024-2025 учебном году в МБДОУ строго в соответствии с «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
2. Определить для ответственных за организацию питания в образовательной организации следующие функциональные обязанности:
 - 2.1. Медицинским сёстрам: Кожахметовой Т.В., Джалиловой О.М. (корпус №1,3), Копытовой С.А., Казаевой С.Е., (корпус №2) осуществлять систематический контроль за:
 - 2.1.1. своевременной закладкой продуктов и выдачей готовых блюд в соответствии с графиком;
 - 2.1.2. технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - 2.1.3. наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд;
 - 2.1.4. хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 2.1.5. правильностью кулинарной обработки;
 - 2.1.6. профилактикой витаминной и микроэлементной недостаточностью
 - 2.1.7. соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд;
 - 2.1.8. ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специально отведенном холодильнике при температуре +2°C до +6°C;
 - 2.1.9. соблюдением питьевого режима, графиком мытья чайников в группах, сменой питьевой воды в чайниках;

- 2.1.10. санитарным состоянием пищеблока, его оборудования (соблюдение температурного режима холодильников), инвентаря, посуды, их хранением, маркировкой и использованием по назначению, их обработкой;
- 2.1.11. наличием личных медицинских книжек;
- 2.1.12. ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, гигиенический журнал (сотрудников), журнал температуры и влажности в складских помещениях и т.д.);
- 2.1.13. наличием инструкций на пищеблоке и в группах в соответствии с требованиями;
- 2.1.14. проведением инструктажей.
- 2.2. Давать рекомендации работникам пищеблока и воспитателям по организации питания детей, имеющих аллергические и другие заболевания пищеварительной системы, по особенностям организации питания в летний и зимний периоды, по усилению санитарно-эпидемиологического режима.
- 2.3. Обеспечить щадящий режим организации питания при наличии документов (справки) от врача-аллерголога, педиатра;
- 2.4. Вносить изменения в меню только по согласованию заведующего МБДОУ.
3. Членам бракеражной комиссии:
 - 3.1. проводить органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. и результаты регистрировать в журнале бракеража готовой продукции;
 - 3.2. контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - 3.3. проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
 - 3.4. контролировать организацию работы пищеблока;
 - 3.5. следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - 3.6. осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - 3.7. следить за правильностью составления меню;
 - 3.8. присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
 - 3.9. осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
 - 3.10. проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
 - 3.11. приостановить выдачу готовой пищи на группы в случае выявления каких-либо нарушений до принятия необходимых мер по устранению замечаний;
 - 3.12. регистрировать результаты бракеража в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции» перед выдачей детского питания в группы.
4. Заместителям заведующего по учебно-воспитательной работе Ананиной Л.А., Бугаевой А.Е. (корпус № 1, № 3), Широковой С.А., Кораблёвой Н.В. (корпус № 2) осуществлять контроль за:
 - 4.1. своевременной выдачей готовых блюд в соответствии с графиком;
 - 4.2. соблюдением питьевого режима в группах;
 - 4.3. соблюдением методических рекомендаций при организации питания и

- формированием культурно-гигиенических навыков у воспитанников;
- 4.4. освоением норм этикета (сервировка стола, культура приема пищи);
- 4.5. организацией работы с родителями, детьми, персоналом МБДОУ по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.
5. Заместителю заведующего по АХР Ивановой В.А.:
- 5.1. своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников (оснащение кухонным инвентарём, посудой, моющими и дезинфицирующими средствами, торгово-технологическим, холодильным оборудованием);
- 5.2. обеспечивать по нормативам работников пищеблока, младших воспитателей спецодеждой и средствами индивидуальной защиты;
- 5.3. заключать договоры на поставку продуктов питания, медосмотры, обслуживание, проведение дератизации, дезинсекции в помещениях пищеблока, санитарно-гигиеническое заключение, на обслуживание технологического оборудования;
- 5.4. предоставлять кладовщику спецификацию на продукты питания.
- 5.5. контролировать выполнение должностных обязанностей младшими воспитателями;
6. Возложить ответственность на Гаджиеву Н.С., Гаяздинову Р.Р., шеф-поваров, за:
- 6.1. 1. своевременной закладкой продуктов и выдачей готовых блюд в соответствии с графиком;
- 6.1.2. технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- 6.1.3. наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд;
- 6.1.4. хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- 6.1.5. правильностью кулинарной обработки;
- 6.1.6. профилактикой витаминной и микроэлементной недостаточностью
- 6.1.7 составлением разнообразного 10-дневного меню совместно с медицинскими работниками и кладовщиками;
- 6.1.8. обеспечением правильной последовательности (поточности) технологических процессов;
- 6.1.9. выдачу готовой пищи согласно меню - требования после разрешения членами бракеражной комиссии;
- 6.1.10. соблюдением требований СанПиН по выдаче готовых блюд;
- 6.1.11. соблюдением сотрудниками пищеблока санитарно-гигиенических правил и норм;
- 6.1.12. соблюдением нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и выхода готовых блюд;
- 6.1.13. соблюдением нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- 6.1.14. обеспечением качества питьевой воды;
- 6.1.15. ведением учетно-отчетной документации по установленной форме;
- 6.1.16. организацию обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств;
- 6.1.17. регулярностью и качеством проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней согласно приложению 1;
- 6.1.18. исправностью технологического и холодильного оборудования;

- 6.1.19. своевременный вызов специалистов по вопросам ремонта неисправного оборудования;
- 6.1.20. ведением журнала учета аварийных ситуаций;
- 6.1.21. выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока и младших воспитателей;
- 6.1.22. соблюдением санитарных норм: внешний вид работника пищеблока, чистота санитарной одежды, наличие полотенец, ветоши;
- 6.1.23. санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранением, маркировкой и правильным использованием по назначению, их обработкой согласно приложению 2;
- 6.2. Не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без специальной одежды.
- 6.3. Запретить отлучение работников пищеблока с пищеблока во время выполнения функциональных обязанностей.
- 6.4. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню-требования учитывать:
- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
 - объем порций для этих групп.
- 6.5. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные;
- 6.6. Представлять меню для утверждения заведующим МБДОУ до 12.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 6.7. Ежедневно в 07.00 утра вывешивать меню на информационном стенде пищеблока.
- 6.8 Вызывать своевременно специалистов обслуживающей организации по ремонту оборудования.
7. Кладовщикам Чебану Л. Н., Галямовой Б.М.:
- 7.1. осуществлять прием качественных продуктов при наличии всех сопроводительных документов (сертификата соответствия, срок действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта), следить за условиями транспортировки;
- 7.2. соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в складских помещениях (исправность оборудования, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей, реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, яйца и т.д.);
- 7.3. своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов поставщику в соответствии с договорными отношениями, оформлять соответствующим актом;
- 7.4. своевременно составлять заявки на продукты питания и вести учёт прихода и расхода продуктов питания, корректировкой заказов, ведением документации;
- 7.5. производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00 часов;
- 7.6. своевременно осуществлять формирование заказа на доставку продуктов в соответствии с примерным 10-дневным меню;
- 7.7. вести необходимую документацию установленного образца (накопительная

ведомость расхода продуктов, журналы соблюдения температурного режима в холодильных установках и др.);

7.8. проводить генеральную уборку согласно приложению 1;

7.9. осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля.

8. Поварам детского питания:

8.1. работать только по утвержденному заведующим МБДОУ и правильно оформленному меню- требованию;

8.2. проверять выход блюд, взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке;

8.3. обеспечивать выставление контрольного блюда;

8.4. оставлять суточные пробы в соответствии с предъявляемыми требованиями;

8.5. использовать посуду в соответствии с маркировкой;

8.6. Строго соблюдать:

8.6.1. инструкцию при обработке овощей;

8.6.1 соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций;

8.6.2. технологию приготовления блюд и график выдачи питания;

8.6.3. правила личной гигиены.

8.6.2. использование средств индивидуальной защиты при раздаче пищи.

9. Помощникам повара и мойщикам посуды соблюдать:

9.1. правила личной гигиены;

9.2. требования санитарных норм на пищеблоке;

9.3. инструкции по мытью посуды, кухонного оборудования

10. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах на воспитателей и младших воспитателей:

10.1. Воспитателям всех возрастных групп:

10.1.1. создавать безопасные условия для детей при подготовке и во время приема пищи;

10.1.2. формировать культурно-гигиенические навыки во время приема пищи детьми, воспитывать правила поведения и этикета;

10.1.3. осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи;

10.1.4 строго соблюдать питьевой режим в течение дня и принятием пищи детьми согласно графику;

10.1.5. соблюдать санитарно-гигиенические условия приема пищи;

10.1.6. обеспечить щадящий режим организации питания воспитанников при наличии документов (справки) от врача-аллерголога, педиатра;

10.1.7. вести табель посещаемости воспитанников.

11. Младшим воспитателям групп:

11.1. размещать ежедневно в уголке для родителей меню с указанием выхода блюд;

11.2. соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;

11.3. использовать посуду в соответствии с маркировкой;

11.4. производить раздачу пищи только в отсутствии детей за столами;

11.5. соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;

11.6. соблюдать питьевой режим в группах, а также обеспечить питьевой режим для

воспитанников во время прогулок в летний период;

11.7. обеспечить строгое соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в групповых помещениях, на прогулочных участках;

11.8. не допускать обработку посуды запрещенными дезрастворами (приложение 3);

11.9. не допускать наличия в группах посуды со сколами, трещинами, своевременно производить замену битой посуды;

11.10. соблюдать инструкции по мытью посуды и другого кухонного инвентаря;

11.11. строго соблюдать алгоритм сервировки стола:

- на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

- порционируют III блюдо;

- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);

- подается первое блюдо;

- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);

- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;

- порционируется и подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда;

11.12. к сервировке столов могут привлекаться дети старшего дошкольного возраста;

11.13. перед раздачей пищи обязан:

- промыть столы горячей водой с моющим средством;

- тщательно вымыть и продезинфицировать руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- одеть одноразовые перчатки.

11.14. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков;

11.15. Нельзя оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых.

12. Педагогам-психологам Курбановой Т.М., Зыряновой Н.М., организовать психологическое сопровождение воспитанников при организации питания в период адаптации.

13. Запретить работникам пищеблока:

13.1. переодеваться и хранить личные вещи на пищеблоке;

13.2. ношение колец, сережек, кулонов, брошей, булавок;

13.3. пользование телефонами во время исполнения должностных обязанностей.

14. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Подписано электронной подписью

Сертификат:

5FDA09FAD785EB86C7D58727461BE253

Владелец:

Демерчан Альфира Мирхайдаровна

Действителен: 08.08.2023 с по 31.10.2024

А.М. Демерчан

График ежедневных и генеральной уборки пищеблока

День недели	Санитарная обработка помещений (ежедневно)	Генеральная обработка помещений (1 раз в неделю)
Понедельник	Овощной цех 0,06% «део-хлор» 2% м/с раствор Коридор, тамбур, крыльцо 0,06% «део-хлор» 2% м/с раствор Складские помещения 0,06% «део-хлор» 2% м/с раствор Мясной цех 0,06% «део-хлор» 2% м/с раствор Горячий цех 0,06% «део-хлор» 2% м/с раствор	Овощной цех 0,06% «део-хлор» 2% м/с раствор
Вторник		Коридор, тамбур, крыльцо 0,06% «део-хлор» 2% м/с раствор
Среда		Складские помещения 0,06% «део-хлор» 2% м/с раствор
Четверг		Мясной цех 0,06% «део-хлор» 2% м/с раствор
Пятница		Горячий цех 0,06% «део-хлор» 2% м/с раствор

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Правила мытья разделочных досок, мелкого деревянного инвентаря

1. Моют в моечном цехе.
2. Мытьё щетками в 2% мыльно-содовом растворе при температуре не ниже 40 градусов. (200гр. мыльно-содового раствора на 10 литров воды) в I секции.
3. Ополаскивают во II секции проточной горячей водой с температурой не ниже 65 градусов, а затем обдают кипятком.
4. Просушивают на решетчатых стеллажах на ребре.
5. Хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

Правила мытья металлического инвентаря

1. Моют в моечном цехе.
2. Мытьё щетками в 2% мыльно-содовом растворе при температуре не ниже 40 градусов. (200гр. мыльно-содового раствора на 10 литров воды) в I секции.
3. Ополаскивают во II секции проточной горячей водой с температурой не ниже 65 градусов, а затем обдают кипятком.
4. Просушивают на решетчатых стеллажах на ребре.
5. После мытья прокаливают в духовом шкафу.

Правила мытья кухонной посуды

- 1.Механическое удаление остатков пищи.
- 2.Мытьё щетками в I секции путем полного погружения в 2% мыльно-содовом растворе при температуре не ниже 40 градусов (200гр. мыльно-содового раствора на 10 литров воды).
- 3.Ополаскивают во II секции проточной горячей водой с температурой не ниже 65 градусов с помощью шланга с душевой насадкой.
- 4.Просушивают в опрокинутом виде на стеллажах, решетчатых полках.

Правила мытья столовых приборов

- 1.Механическое удаления остатков пищи.
- 2.Мытьё в 2% мыльно-содовом растворе при температуре не ниже 40 градусов (200 гр. мыльно-содового раствора на 10 литров воды).
- 3.Ополаскивают горячей проточной водой с температурой не ниже 65 градусов во II секции, а затем обдают кипятком.
- 4.Хранить в промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

При обработке овощей соблюдаются следующие требования:

- 1.Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.
- 2.Не допускается предварительное замачивание овощей.
- 3.Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.
- 4.Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.
- 5.Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. Отваренные для салатов овощи хранятся в холодильнике не более 6 часов.
- 6.Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов используется растительное масло
- 7.Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.
- 8.Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.
- 9.Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

В пищеблоке необходимо иметь:

1. Инструкции по ОТ, пожарной безопасности, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
2. Должностные инструкции;
3. Картотеку технологических карт приготовления блюд;
4. Гигиенический журнал сотрудников пищеблока;
 - графики закладки основных продуктов;
 - графики выдачи готовых блюд на группы;
 - объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
 - суточную пробу (за 2 суток);
 - медицинскую аптечку;
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд.