

ПРИКАЗ №1

09.01.2024 г.

г. Балашов

**Об организации питания в Учреждении**

С целью организации полноценного, сбалансированного, качественного питания воспитанников, в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 №61573)»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в Учреждении, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологическим потребностям растущего организма в основных веществах.
2. Утвердить примерное десятидневное меню с изменениями и дополнениями.
3. Организовать питание воспитанников в Учреждении в соответствии с примерным десятидневным меню для организации питания воспитанников в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет.
4. Организовать питьевой режим воспитанников Учреждения – кипяченая питьевая вода
5. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего Учреждением и в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
6. Возложить ответственность на старшую медицинскую сестру Гаврилову Аллу Владимировну за выполнение обязанностей диетсестры:
  - ведение и заполнение документации по питанию согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
  - составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
  - при составлении меню-требования учитывать следующее:
    - определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
    - при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;
    - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
    - указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой;
  - представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
  - возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов;
  - проводить своевременную замену информации на информационных стендах для родителей: график закладки продуктов, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах;
  - не допускать прием пищевых продуктов и продовольственного сырья без сопроводительных документов (товарно-транспортная накладная, сертификат соответствия) (постоянно);
  - уделять должное внимание качеству и безопасности поступающей продукции:
    - проверять соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям;
    - не допускать пищевые продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи;

- соблюдать товарное соседство;
- отслеживать чистоту в машине;
- контролировать наличие и использование контейнеров (постоянно);
- осуществлять действенный контроль за недопустимостью встречных потоков сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары (постоянно);
- следить за строгим соблюдением режима тепловой обработки (изделия из мясных, рыбных и молочных продуктов) (постоянно);
- строго выполнять сроки и условия хранения продуктов; следить за исправностью холодильного оборудования и температурного режима в холодильных камерах (постоянно);
- контролировать выполнение правил личной гигиены;
- ведение строгого контроля санитарного состояния пищеблока и его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки, правилами использования;
- контроль за правильностью приготовления блюд с учетом технологических карт;
- замену (при отсутствии каких-либо продуктов) на равноценные по составу в соответствии с таблицей;
- постоянный контроль за приготовлением, кулинарной обработкой и выходом готовых блюд;
- витаминизацию блюд;
- постоянный контроль за забором и выполнением сроков хранения суточных проб;
- снятие проб и запись о качестве в журнале «Готовой продукции»;
- за организацию питьевого режима;
- контроль за сменой кипяченной воды, согласно графику смены кипяченной воды;
- контроль за свободным доступом к питьевой воде воспитанников в течении всего времени их пребывания в Учреждении;

6. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Чанышеву Ольгу Ивановну за:

- строгое выполнение требований санитарно-эпидемиологического режима;
- проведение действенного входного контроля, за поступающими пищевыми продуктами, продовольственным сырьем.
- осуществление контроля за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания и производственное сырье:
  - не допускать прихода продуктов без сертификатов качества;
  - осуществлять прием продуктов, в соответствии с заявкой и товарной накладной;
  - проводить визуальную органолептическую оценку пищевых продуктов и продовольственного сырья, его доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входной контроль»;
  - не допускать привоза некачественных продуктов питания и продовольственного сырья;
  - своевременно производить возврат и замену данной продукции;
- соблюдение сроков и условий хранения продуктов, температурный режим в холодильном оборудовании;
- своевременное и грамотное ведение учетно-отчетной документации:
  - журнал «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»;
  - журнал «Учет прихода и расхода поступающей готовой продукции и продовольственного сырья»;
  - журнал «Учета отходов»;
- выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню - требованием, не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании. под роспись;
- оснащение и безупречную работу холодильного оборудования, кухонного инвентаря, оснащение посудой и моющими средствами, срочное устранение всех неисправностей на пищеблоке;
- сохранность, сортировку и транспортировку продуктов питания и их хранение и сроки реализации согласно СанПиНу 2.4.1.3049 -13 с изменениями и дополнениями от 20 июля, 27 августа 2015 г.;
- соответствие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции, маркировочных ярлыков (или их копий), а также за их сохранность до окончания реализации продукции;

- обеспечение в достаточном количестве продуктами питания и овощами через работу с поставщиками;
  - за своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов.
7. Возложить ответственность на поваров Попову Елену Михайловну, Шабанову Наталию Владимировну, подсобного рабочего Шулекину Ирину Анатольевну за:
- строгое выполнение требований санитарно-эпидемиологического режима;
  - хранение, маркировку, обработку, правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
  - правильное выполнение технологии приготовления блюд;
  - закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующим графику;
  - выдачу готовой продукции только после снятия пробы старшей медсестрой;
  - неукоснительное соблюдение графика выдачи пищи в группы и норм объема питания воспитанников при выдаче готовой продукции;
  - кипячение воды для организации питьевого режима воспитанников;
  - обеспечение качества кипяченной воды и условия ее хранения.
8. Возложить ответственность на младших воспитателей групп за:
- строгое выполнение требований санитарно-эпидемиологического режима;
  - строгое соблюдение воспитанниками санитарно-гигиенических норм перед приемом пищи;
  - обеспечение приема пищи детьми в соответствии с режимом дня, и нормами выдачи пищи;
  - соблюдение санитарно-гигиенических условий пищи;
  - соблюдение водно-питьевого режима в группах, посредством доставки кипяченной воды по группам,
  - соблюдение температурного режима кипяченной воды (до раздачи воспитанникам вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в чайнике);
  - правильную сервировку столов.
9. Возложить ответственность на педагогов Учреждения за:
- строгое выполнение требований санитарно-эпидемиологического режима;
  - формирование навыков самообслуживания и привитие этикета детям;
  - строгое соблюдение воспитанниками санитарно-гигиенических норм перед приемом пищи;
  - организацию дежурств и правил сервировки столов.
10. Создать бракеражную комиссию в составе:  
Орехова Г.Г. – заведующий, Гаврилова А.В. – старшая медицинская сестра, Иванова Т.Е. – учитель-логопед (председатель первичной профсоюзной организации).
11. Возложить на бракеражную комиссию контроль за качеством приготовления пищи и закладкой продуктов.
12. Общий контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

**Заведующий МДОУ д/с «Росинка» г. Балашова:**



**Г.Г. Орехова**