СЕРГИЕНКО ЖАННА ВИКТОРОВНА
Подписан: СЕРГИЕНКО ЖАННА ВИКТОРОВНА
DN: C=RU, S=Краснодарский край, T=ЗАВЕДУЮЩИЙ, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 31 МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ УСТЬ-ЛАБИНСКИЙ РАЙОН, СНИЛС=00427056102, ИНН=235602095324, E=dsad31ustlab@mail.ru, G=ЖАННА ВИКТОРОВНА, SN=СЕРГИЕНКО, CN=СЕРГИЕНКО ЖАННА ВИКТОРОВНА
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2023-09-15 15:27:19
Foxit Reader Версия: 9.7.1

Российская Федерация
Краснодарский край
муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
детский сад № 31
муниципального образования
Усть-Лабинский район

ПРИКАЗ

от 31.08.2023г. № 127-П

«Об организации питания детей в МБДОУ № 31»

В целях качественной организации питания детей в 2023-2024 учебном году, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием, технологическими картами, выполнением натуральных норм питания и калорийности, а также соблюдением: **Санитарных правил** СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», *утв. Постановлением Главного государственного врача России от 28.09.2020г. № 28 зарегистрированы 18.12.2020г № 61573*; Санитарно-эпидемиологических правил и норм САНПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного **питания** населения», *утв. Постановлением Главного государственного врача России от 27.10.2020г. № 32*,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за организацию питания детей в ДОУ на заведующего хозяйством Левченко Е.С., младшего воспитателя Мамонтову К.А.
Срок исполнения: постоянно.

2. В соответствии с требованиями:

- Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», *утв. Постановлением Главного государственного врача России от 28.09.2020г. № 28 зарегистрированы 18.12.2020г № 61573*;
- Санитарно-эпидемиологических правил и норм САНПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», *утв. Постановлением Главного государственного врача России от 27.10.2020г. № 32:*

2.1.Соблюдать выполнение суточного набора продуктов на одного ребёнка в день.

2.2. Оформлять ежедневно Меню-требование (ф. 0504202) на следующий день в соответствии с нормами раскладки продуктов питания и данными о количестве присутствующих детей. Допускается заполнение меню-требования на завтрак по количеству детей предыдущего дня; второй завтрак, обед, полдник по фактической посещаемости текущего дня. Меню-требование составляется на основании специально разработанных десятидневных меню, с применением утвержденных технологических карт. При формировании меню-требования учитывать остатки продуктов питания на складе учреждения, обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными СП 2.4.3648-20.

2.3. Предоставлять оформленное и заверенное подписями лиц (все подписи должны быть расшифрованными), ответственных за получение (выдачу, использование) продуктов питания, Меню-требование для утверждения заведующему учреждением.
2.4. Вывешивать ежедневное меню на стенде.
2.5. Проводить инструктажи с младшим обслуживающим персоналом по организации питания детей, санитарному состоянию помещений, личной гигиене в соответствии санитарно-эпидемиологических правил и требований.
3. **Членам Совета по питанию:** Левченко Е.С., заведующему хозяйством, Мамонтовой К.А., младшему воспитателю, Тарасенко Е.В., воспитателю, Асатрян Г.С., воспитателю, Жданович А.Д., повару; в период отсутствия одного из членов Совета по питанию – Саакян З.С., младшему воспитателю:
3.1. Руководить всей практической работой на пищеблоке ДОУ.
3.2. Контролировать наличие на пищеблоке:
— должностных инструкций (повара, кухонного рабочего);
— инструкций по охране труда и технике безопасности (повара, кухонного рабочего);
— технологических карт и др. документов;
— вымеренной посуды с указанием объёма блюд.
— медицинской аптечки;
— графика выдачи готовых блюд;
— контрольного блюда;
— исправность работы технологического, холодильного и другого оборудования;
— мытье кухонной посуды, разделочных досок, кухонного инвентаря, столов и др. производственного оборудования пищеблока, складских помещений.
3.3. Контролировать санитарное состояние пищеблока, продуктового склада, овощного склада ДОУ и качество приготовления пищи.
3.4. Осуществлять общее руководство технологией приготовления пищи.
3.5. Контролировать правильность закладки продуктов и выхода блюд, отпуск продуктов и блюд с пищеблока в группы.
3.6. Контролировать выдачу готовой пищи в строгом соответствии с санитарными правилами, весом и временем на пищеблоке.
3.7. При организации питания в каждой возрастной группе **контролировать**:
— соблюдение массы порционного блюда на каждого воспитанника выходу блюда, указанному в меню;
— соблюдение питьевого режима;
— мытье чайной и столовой посуды, столовых приборов, столов и др. инвентаря;
— погружение (замачивание, обработка) чайной и столовой посуды, столовых приборов.
3.8. Составлять отчет о выполнении натуральных норм питания ежемесячно, поквартально.
3.9. Контролировать соблюдение и выполнение всеми работниками санитарных Правил и требований, в том числе правил личной гигиены.
3.10. Осуществлять руководство своевременного прохождения работниками периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения, профилактических прививок.

3.11. Повышать свою квалификацию.
3.12. Проводить консультации с младшими воспитателями и воспитателями по организации питания, оздоровительным мероприятиям, личной гигиене, диагностике заболеваний, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режимам.
3.13. Информировать родителей о питании детей в ДОУ.
Срок выполнения: постоянно.
4. **Заведующему хозяйством – Левченко Е.С.:**
4.1. Соблюдать требования к транспортировке пищевых продуктов, их своевременную доставку, точность веса, количество и ассортимент.
4.2. Строго следить за наличием санитарно-эпидемиологического заключения на пищевые продукты, поступающие на склад. Не допускать к приёму в ДОУ пищевых продуктов без сопроводительных документов, с истёкшим сроком хранения и признаками порчи, запрещённые санитарными правилами.
4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями МБДОУ № 31 и поставщиком.
4.4. Осуществлять прием и надлежащее хранение продуктов питания.
4.5. Соблюдать температурный режим при хранении скоропортящихся продуктов и товарного соседства в холодильном оборудовании.
4.7. Составлять заявки на поставку продуктов питания в установленные сроки
4.8. Вести учётно-отчётную документацию в полном объеме.
4.9. Выдавать продукты питания со склада на пищеблок повару в соответствии с меню не позднее 16.00. часов предшествующего дня указанного в меню.
4.10. Вести учет выполнения натуральных норм питания в накопительной ведомости по выданным продуктам питания.
4.11. Строго соблюдать правила личной гигиены на этапах производственного процесса приема и хранения сырья, отпуска на пищеблок.
4.12. В соответствии СП 2.4.3648-20, САНПИН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1.3597-20 осуществлять мытье складского инвентаря, холодильного оборудования и др. оборудования.
4.13. В соответствии СП 2.4.3648-20, САНПИН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1.3597-20 осуществлять уборку помещений склада.
4.14. Раздеваться в специально отведённом месте, использовать спец. одежду по назначению.
4.15. Контролировать наличие и исправность оборудования, систем водоснабжения, канализации.
4.16. Проводить регулярную проверку санитарного состояния пищеблока, складских помещений для хранения продуктов.
4.17.Периодически осуществлять проверку закладки продуктов в котел и выхода готовых блюд.
4.18. Периодически осуществлять контроль за соблюдением массы порционных блюд выходу блюда, указанному в меню при организации питания в каждой возрастной группе на каждого воспитанника.
4.19. Проводить контроль за выполнением натуральных норм питания.
4.20. Следить за правильным хранением и реализацией продуктов на складе.
4.21. Контролировать работу повара, кухонного рабочего.
Срок выполнения: постоянно.

5.1. **Повару – Жданович А.Д.:**
5.2. Осуществлять прием выданных продуктов питания;
5.3. Производить кулинарную обработку продуктов питания с соблюдением санитарных требований.
5.4. Не использовать в питании детей продукты, запрещённые санитарными правилами.
5.5. В соответствии с технологией приготовления осуществлять приготовление готовой пищи для осуществления питания воспитанников.
5.6. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии Сергиенко Ж.В., заведующего ДОУ или одного из членов Совета по питанию.
5.7. Соблюдать санитарные требования к отпуску готовой пищи.
5.8. Выдавать готовую продукцию только после проверки качества приготовления пищи членами бракеражной комиссии.
5.9. При разделке птицы строго соблюдать технологию обработки. Весь инвентарь после использования промывать с моющими средствами, ополаскивать горячей водой температурой не ниже 70 С. Металлический инвентарь после мытья прокаливать в духовом шкафу.
5.10. Исключить контакт сырой и готовой продукции с продуктами птицеводства.
5.11. Употребление в пищу птицы допускать при длительности варки или тушения не менее 30 минут.
5.12. Яйцо варить 10 минут после закипания воды, омлеты готовить слоем 2,5 см в течение 10 минут при температуре 180 – 200 С. Не допускать приготовления яичницы-глазуньи.
5.13. Яйцо перед использованием в любые блюда предварительно обрабатывать в специально отведенном месте. Обработку производить в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1-2% раствором кальцинированной соды, 0,5 % раствором хлорамина или другими разрешенными для этих целей моющими дезинфицирующими средствами, после чего ополаскивают холодной водой. Чистое яйцо выкладывают в чистую промаркированную посуду. Хранение необработанных яиц в кассетах, коробках в производственных целях не допускается.
5.14.Строго соблюдать правила личной гигиены на всех этапах производственного процесса приема и хранения сырья, приготовления и отпуска готовой продукции.
5.15. В соответствии СП 2.4.3648-20, САНПИН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1.3597-20 осуществлять мытье кухонной посуды, разделочных досок, кухонного инвентаря, столов и др. производственного оборудования пищеблока.
5.16. В соответствии СП 2.4.3648-20, САНПИН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1.3597-20 осуществлять уборку помещений пищеблока.
5.17. Раздеваться в специально отведённом месте, использовать спец. одежду по назначению. Срок исполнения: постоянно.
6. **Кухонному рабочему:**
6.1. Соблюдать правила и нормы охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты, а также санитарно-гигиенические требования.
6.2. В соответствии СП 2.4.3648-20, САНПИН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1.3597-20 осуществлять мытье кухонной посуды, разделочных досок, кухонного инвентаря, столов, производственного оборудования и др.
6.3. В соответствии СП 2.4.3648-20, САНПИН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1.3597-20 осуществлять уборку помещений пищеблока.

6.4. Следить за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока в течение всего дня.
6.5. Производить в соответствии с требованиями и правилами первичную обработку овощей и фруктов.
6.6. Оказывать помощь заведующему хозяйством в перемещении продуктов (грузов), доставленных в детский сад.
6.7. Строго соблюдать правила личной гигиены на всех этапах производственного процесса приема и хранения сырья.
6.8. Своевременно делать маркировку посуды на пищеблоке и следить за ней.
6.9. Раздеваться в специально отведенном месте, соблюдая правила личной гигиены, работать в чистой спецодежде и головном уборе, использовать спец. одежду по назначению.
7. **Ответственность за организацию питания детей каждой возрастной группы несут воспитатели и младшие воспитатели**:
группа раннего возраста:
воспитатель – Галеева И.И.; младший воспитатель – Прокопенко Е.Е.
разновозрастная (младшая, средняя) группа:
воспитатели – Митрюхина О.В., Асатрян Г.С., Тарасенко Е.В.; младший воспитатель – Мхитарян А.А.
разновозрастная (старшая дошкольная, подготовительная) группа:
воспитатели – Тарасенко Е.В., Асатрян Г.С., Митрюхина О.В.; младший воспитатель – Саакян З.С.
8. **Младшим воспитателям**: Мхитарян А.А., Саакян З.С., Прокопенко Е.Е.:
— строго соблюдать правила личной гигиены на всех этапах организации питания детей;
— использовать спец. одежду по назначению;
— строго придерживаться графика выдачи и получения готовой продукции на пищеблоке;
— при порционировании блюд строго соблюдать массу порционных блюд, которая должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню на каждого ребенка;
— соблюдать правильную сервировку столов;
— не допускать использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия;
— мыть и хранить посуду, чашки, столовые приборы в соответствии с инструкциями;
— использовать промаркированную емкость с крышкой для пищевых отходов в соответствии с санитарными требованиями;
— соблюдать правильный питьевой режим, использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более 3-х часов;
— использовать (при необходимости) промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.
9. **Воспитателям**: Тарасенко Е.В., Асатрян Г.С., Митрюхиной О.В., Галеевой И.И.:
— взять под личную ответственность организацию питания детей;
— обеспечить благоприятный эмоционально-психологический климат при организации питания детей;
— координировать работу младшего воспитателя в рамках соблюдения всех санитарных требований при организации питания детей;

— строго следить за массой порционных блюд, которая должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню на каждого ребенка;
— следить за правильным приёмом пищи детьми, продолжать учить детей соблюдать определенные правила во время приема пищи;
— строго соблюдать правила личной гигиены.
Срок выполнения: постоянно.
10. Ответственность за исполнение настоящего приказа возложить на Левченко Е.С., заведующего хозяйством, в период её отсутствия на Мамонтову К.А., младшего воспитателя.
11. Общий контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 31_____ Сергиенко Ж.В.

С приказом ознакомлены:

Ф.И.О.	подпись	дата
Тарасенко Е.В.		
Асатрян Г.С.		
Митрюхина О.В.		
Галеева И.И.		
Саакян З.С.		
Мхитарян А.А.		
Прокопенко Е.Е.		
Мамонтова К.А.		
Левченко Е.С.		
Жданович А.Д.		
Радченко И.Г.		