

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

ПРИКАЗ

от 30.08.2024г.

№ 118-П

«Об организации питания детей МБДОУ № 31
в новом 2024-2025 учебном году»

В целях качественной организации питания детей в летний оздоровительный период, 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.

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: Председатель Совета по питанию:

Сергиенко Ж.В., заведующий ДООУ. В период отсутствия заведующего председателем Совета является и.о. заведующего ДООУ.

Члены совета по питанию:

Левченко Е.С., заведующий хозяйством, Тарасенко Е.В., воспитатель, Асатрян Г.С., воспитатель, Элли М.А., повар; в период отсутствия одного из членов Совета по питанию – Мамонтова К.А., машинист по стирке и ремонту спецодежды:

3.1. Руководить всей практической работой на пищеблоке ДООУ.

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 объема 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 ДООУ 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 (законных представителей) 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 – Элли М.А.:

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 прокалывать 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:

воспитатели – Бойко А.А., Могилина К.И. с 19.09.2024г.;

младший воспитатель – Прокопенко Е.Е.

разновозрастная (младшая, средняя) группа:

воспитатели –Тарасенко Е.В., Асатрян Г.С., Могилина К.И. с 19.09.2024г.;

младший воспитатель – Прокопенко Е.Е.,

младший воспитатель – Мхитарян А.А. с 24.09.2024г.

разновозрастная (старшая дошкольная, подготовительная) группа:

воспитатели –Асатрян Г.С., Тарасенко Е.В., Могилина К.И. с 19.09.2024г.;

младший воспитатель – Мхитарян А.А. с 24.09.2024г.,

младший воспитатель – Прокопенко Е.Е.

8. Младшим воспитателям: Прокопенко Е.Е., с 24.09.2024г. – Мхитарян А.А.:

— 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., Бойко А.А., с 19.09.2024г. – Могилиной К.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 Элли М.А., 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. Сергиенко Ж.В.

С приказом ознакомлены:

Ф.И.О.	подпись	дата
Тарасенко Е.В.		30.08.2024
Асатрян Г.С.		30.08.2024
Бойко А.А.		30.08.2024
Прокопенко Е.Е.		30.08.2024
Мамонтова К.А.		30.08.2024
Элли М.А.		30.08.2024
Левченко Е.С.		30.08.2024
Радченко И.Г.		30.08.2024
Могилина К.И.		19.09.2024
Мхитарян А.А.		24.09.2024