

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДЕТСКИЙ САД № 38 «ЗОРЕНЬКА»**

**ПРИКАЗ**

02.09.2022

№ДС38-11-103/2

Об организации питания

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3./2.4.3590-20 от 27.10.2020, Положения об организации детского питания в МБДОУ, с целью организации сбалансированного рационального питания в МБДОУ №38 «Зоренька» строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля за организацией питания в учреждении

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Осуществлять систематический контроль:

1.1.1. за своевременной закладкой продуктов и выдачей готовых блюд в соответствии с графиком;

1.1.2. за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;

1.1.3. за наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд;

1.1.4. за хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;

1.1.5. за правильностью кулинарной обработки;

1.1.6. за проведением С-витаминизации третьего блюда;

1.1.7. за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд;

1.1.8. за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2° ... +6°;

1.1.9. за соблюдением питьевого режима, графиком мытья чайников в группах, сменой питьевой воды в чайниках;

1.1.10. за наличием посуды для персонала в группах;

1.1.11. за ведением сводного табеля посещаемости детей в группах;

1.1.12. за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования (соблюдение температурного режима холодильников), инвентаря, посуды, их хранением, маркировкой и использованием по назначению, их обработкой;

- 1.1.13. за своевременным прохождением сотрудниками обязательных медицинских осмотров, наличием личных медицинских книжек;
  - 1.1.14. за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, гигиенический журнал и т.д.);
  - 1.1.15. за наличием инструкций на пищеблоке и в группах в соответствии с требованиями;
  - 1.1.16. за проведением инструктажей.
  - 1.2. Составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.  
При составлении меню учитывать:
    - нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
    - объем порций для этих групп.
  - 1.3. Представлять меню для утверждения заведующим МБДОУ до 12.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 1.4. Ежедневно в 07.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока.
  - 1.5. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные;
  - 1.6. 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. Систематически осуществлять контроль за соблюдением данных рекомендаций.
  - 1.7. Обеспечить щадящий режим организации питания при наличии документов (справки) от врача-аллерголога, педиатра;
  - 1.8. Вносить изменения в меню только с согласования заведующего МБДОУ.
- 2. Членам бракеражной комиссии:**
- 2.1. проводить органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
  - 2.2. контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
  - 2.3. проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
  - 2.4. контролировать организацию работы на пищеблоке;
  - 2.5. следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
  - 2.6. осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
  - 2.7. следить за правильностью составления меню;

- 2.8. присутствовать при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- 2.9. осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- 2.10. проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- 2.11. проводить просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников;
- 2.12. приостановить выдачу готовой пищи на группы в случае выявления каких-либо нарушений до принятия необходимых мер по устранению замечаний;
- 2.13. делать соответствующие записи в журнале «Бракеража готовой продукции» перед выдачей детского питания в группы.

**3. Заместителю заведующего по учебно-воспитательной работе Куриленко Наталье Михайловне и Каженец Светлане Николаевне:**

- 3.1. осуществлять контроль за:
  - 3.1.1. соблюдением питьевого режима в группах;
  - 3.1.2. соблюдением методических рекомендаций при организации питания и формированием культурно-гигиенических навыков у воспитанников;
  - 3.1.3. освоением норм этикета (сервировка стола, культура приема пищи);
- 3.2. организовывать работу с родителями, детьми, персоналом МБДОУ по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.

**4. Заместителю заведующего по административно-хозяйственной работе Настыченко Наталье Юрьевне:**

- 4.1. 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, спецобувью и средствами индивидуальной защиты;
- 5.3. составлять своевременно заявки на продукты питания, организовывать работу с поставщиками по поставке продуктов;
- 5.4. заключать договоры на медосмотры, обслуживание, проведение дератизации, дезинсекции в помещениях пищеблока, санитарно-гигиеническое заключение;
- 5.5. вызывать своевременно техников по ремонту по вопросам неисправности оборудования;
- 5.6. предоставлять кладовщику спецификации на продукты питания.

**6. Возложить ответственность на шеф-повара Калимуллину Зельфию Зегатовну, Фадееву Ирину Николаевну за:**

- 6.1. составление разнообразного меню совместно с кладовщиком;
- 6.2. составлять меню 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.
- 6.3. предоставлять меню для утверждения заведующим МБДОУ до 12.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 6.4. ежедневно в 07.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока.
  - 6.5. производить замену при отсутствии продуктов на равноценные;
  - 6.6. правильное выполнение технологии приготовления блюд;
  - 6.7. обеспечением правильной последовательности (поточности) технологических процессов;
  - 6.8. выдачу готовой пищи согласно меню - требования после разрешения членами бракеражной комиссии;
  - 6.9. соблюдением требований СанПиН по выдаче готовых блюд;
  - 6.10. соблюдением сотрудниками пищеблока санитарно-гигиенических правил и норм;
  - 6.11. соблюдением нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и выход готовых блюд;
  - 6.12. соблюдением нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
  - 6.13. обеспечением качества питьевой воды;
  - 6.14. ведением учетно-отчетной документации по установленной форме;
  - 6.15. организацию обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств;
  - 6.16. регулярностью и качеством проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней (*приложение 1*);
  - 6.17. исправностью технологического и холодильного оборудования;
  - 6.18. ведением журнала учета аварийных ситуаций;
  - 6.19. выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока и младших воспитателей;
  - 6.20. соблюдением санитарных норм: внешний вид работника пищеблока, чистота санитарной одежды, наличие полотенец, ветоши;
  - 6.21. санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранением, маркировкой и правильным использованием по назначению, их обработкой (*приложение 2*);
  - 6.22. Не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без специальной одежды.
  - 6.23. Запретить отлучение работников пищеблока с пищеблока во время выполнения

функциональных обязанностей.

7. Кладовщику Михайловой Екатерине Владимировне, Зияевой Оксане Сафатовне:

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. строго 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 на базы, в соответствии с договорными отношениями, оформлять соответствующим актом;

7.4. своевременно составлять заявки на продукты 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 15.00ч.;

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 приложения 3;

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

8. Повару детского питания Блужиной Ларисе Федоровне, Байсетовой Елене Акзамовна, Магарамовой Зареме Алимierzоевне, Лукиной Фавзие Ансаровне, Мустафаевой Эльмире Ибраам кызы, Алиевой Раваят Байрамали кызы:

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

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. при обработке овощей необходимые требования;

8.6.2. соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций;

8.6.3. технологию приготовления блюд и график выдачи питания;

8.6.4. правила личной гигиены.

9. *Поварам* соблюдать:

9.1. правила личной гигиены;

9.2. требования санитарных норм на пищеблоке;

9.3. инструкции по мытью посуды.

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

10.1. *Воспитателям* групп:

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

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

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

10.1.4. строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня, 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 таблицу посещаемости детей.

10.2. *Младшим воспитателям групп*:

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

10.2.2. строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;

10.2.3. использовать посуду в соответствии с маркировкой;

10.2.4. производить раздачу пищи только в отсутствие детей за столами;

10.2.5. соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;

10.2.6. соблюдать питьевой режим в группах, а также обеспечить питьевой режим для воспитанников во время прогулок в летний период;

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

10.2.8. не допускать обработку посуды запрещенными дезрастворами

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

10.2.10. соблюдать инструкции по мытью посуды;

10.2.11. *строго соблюдать алгоритм сервировки стола*:

- во время сервировки столов 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;
- к сервировке столов могут привлекаться дети старшего дошкольного возраста;

10.2.12. *перед раздачей пищи обязан:*

- промыть столы горячей водой с моющим средством;
- тщательно вымыть и продезинфицировать руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.

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

10.4. Запретить оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых.

**11.** Педагогу-психологу Яцыной Надежде Викторовне, Якимишиной Наталии Александровне организовать психологическое сопровождение детей при организации питания с детьми в период адаптации.

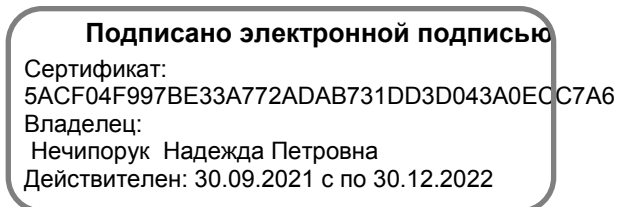
**12.** Запретить работникам пищеблока:

- 12.1. переодеваться и хранить личные вещи на пищеблоке;
- 12.2. ношение колец, сережек, кулонов, брошей, булавок;
- 12.3. пользование телефонами во время исполнения должностных обязанностей.

Инспектору по кадрам Кривун Елене Викторовне ознакомить с данным приказом всех ответственных лиц.

**14.** Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



Н.П. Нечипорук