



## **Приказ № 205/1 от 13.09.2023**

### **«Об организации питания детей и сотрудников»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу 2024 году

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 3-х лет до 7 лет и с 1 года до 3 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования». Питание детей осуществлять в соответствии с утвержденным заведующим меню. При замене одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий пользоваться таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к Правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

1.1. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей ДООУ.

1.2. Возврат и добор продуктов оформлять не позднее 11.00 на основании бракеражной комиссии;

1.3. Производить списание продуктов питания с учетом норм и расходов продуктов по возрастным категориям детей и технологическим нормам закладки продуктов.

1.4. Выход блюд должен соответствовать количеству выписанных продуктов с учетом потерь при холодной и тепловой обработки.

2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру.

2.1 Старшей медицинской сестре проводить ежедневный осмотр работников пищеблока, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносить в гигиенический журнал на бумажном носителе. Список работников,

отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Своевременно предоставить докладную о выявленных лицах с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями с целью временного отстранения от работы с пищевыми продуктами или перевода на другие виды работ.

## 2.2 Назначить бракеражную комиссию в составе:

председатель и. о. заведующей, Фролова О.А.;

воспитателя Конева А.А., Малинку Г.В., Тихомирову О.Н.;

ст. воспитателя Абрамовская Т.Н. мед. сестра ,повара Анкудинову О.А., Депальчук Н.Г.

члена родительского комитета Кулагину Е. С.,(гр. страна чудес) Полежайкину А. Н..

Вменить в обязанности бракеражной комиссии контроль по закладке продуктов в котел и за выходом порций. Запись о проведенном контроле производить в журнале.

. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (медицинский работник) детского сада осуществляет контроль

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;

- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

3. Утвердить график приема пищи: Завтрак-8.00-8.30, 2-завтрак -10.00, Обед 11.40-12.30, Полдник-15.00, Ужин 16.45-17.00

4. Назначить постоянно действующую комиссию для проведения инвентаризации продуктов питания в кладовой и на пищеблоке в следующем составе:  
председатель ДООУ и. о. заведующая Фролова О.А., члены комиссии воспитатель Яроцкая И.Ю., младший воспитатель Казакова О.В., специалист бухгалтерии.

5. Организовать питание сотрудников 2 -3 блюда .

6. Применять нормы расходов продуктов питания для сотрудников не ниже нормы расхода на питание детей.

7. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, шеф-повару, разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

8. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность завхоз (кладовщик)

8.1. Кладовщику: производить выдачу продуктов на следующий день не позднее 17.00

8.2. Осуществлять контроль за качеством и количеством продуктов питания при приемке при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами; в случае обнаружения некачественной поставки продуктов, возврат продуктов питания в МУ «Комбинат питания» оформлять актом возврата.

8.3. Следить за сроками годности, пищевую продукцию с истекшим сроком годности утилизировать в присутствии комиссии

8.4. Проводить ежемесячную сверку остатков продуктов питания по книге учета материальных ценностей с данными бух. учета.

8.5. Фролову О.А. назначить ответственным за ведением журналов:

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

9. Завхозу Фроловой О.А.

- проверить складские помещения для хранения продукции на наличие и исправность приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха; холодильное оборудование - контрольных термометров;

- осуществлять контроль за техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции; системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения;

- с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами контролировать хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях, не допускать проведение дератизации, дезинфекции и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ);

10. Поварам Анкудиновой О.А., Депальчук Н.Г.. необходимо:

11.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

11.2. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность

11.3. Выдавать готовую продукцию только после снятия проб бракеражной комиссии с отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

11.4. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов бракеражной комиссии.

11.5. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

12. Назначить поваров Анкудинову О.А., Депальчук Н.Г. ответственными за отбор **суточной пробы** от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор

суточной пробы осуществлять в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирать в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставлять поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

13. Кухонному рабочему Хоркиной С.Н.

- производить в производственных помещениях пищеблока ежедневно влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки производственных помещений использовать отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществлять в специально отведенном месте;

- обрабатывать инвентарь для готовой и сырой продукции, хранить его отдельно в производственных цехах;

- маркировать емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством);

- в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

- осуществлять сбор и обращение с отходами в соответствии с требованиями по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории ДОУ;

13. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

#### 14. Работникам пищеблока:

- запретить хранить личные вещи и комнатные растения в производственных помещениях пищеблока

#### 15. Работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;
- мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;

использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов

- проходить гигиеническую подготовку и аттестацию, предварительные и периодические медицинские осмотры, вакцинацию, в соответствии с законодательством Российской Федерации

16. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели:

Воспитатель Малинка Галина Владимировна, Тихомирова Ольга Николаевна.

Младший воспитатель Божко О.Д, Малышева Л.В.

Воспитатель Гаврилова А.С., Кулагина Е.С.

Младший воспитатель Селезень А.С.

Воспитатель Денисова В.В., Кошелева Е.К.

Младший воспитатель Олихова А.С.

**Воспитатель** Яроцкая И.Ю., Конева А.Е.

Младший воспитатель Шлоссер И.А.

Воспитатель Кузменкова А.Ю., Худякова И.А.

Младший воспитатель Казакова О.В.







