

ПРИКАЗ

От 30.08.2022

№ 134

Об организации питания в ДОУ

На основании письма Мэрии города Новосибирска «О новых требованиях санитарного законодательства по организации питания обучающихся (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)», Постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 установлен срок действия новых санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с 1 января 2021 года до 1 января 2027 года.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Всем сотрудникам МКДОУ д/с № 329, ответственным за организацию питания воспитанников внимательно изучить, строго соблюдать в работе раздел VIII. Особенности организации общественного питания детей» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения».
2. Возложить ответственность за качественную организацию питания детей от 1,5 лет до 3 лет, от 3 до 7 лет, детей ОВЗ детей с аллергическими реакциями (при наличии) в детском саду на калькулятора **Жигульскую О.Ф.:**
 - 2.1. В своей работе строго соблюдать условия Контракта и требования к качеству, указанные в технологических картах.
 - 2.2. При изменении количества детей своевременно производить корректировку меню (не позднее 10.00 часов рабочего дня).
 - 2.3. Ежедневно до 7:00 утра вывешивать меню на специальных информационных стендах, расположенных на 1 этаже и по всем группам.
 - 2.4. Осуществлять систематический контроль за:
 - графиком закладки продуктов;
 - графиком выдачи готовых блюд;
 - температурой блюд на выдаче с пищеблока и младшими воспитателями при раздаче воспитанникам, с использованием термометра (горячие жидкие блюда)
 - содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
 - технологией приготовления пищи в соответствии с утвержденными заведующим ДОУ технологическими картами;
 - выдачей детям на группы, рационов питания в соответствии с утвержденным меню, технологическими картами, графиком выдачи готовых блюд, с соблюдением температурного режима горячих блюд на выдаче, с использованием пищевых термометров;
 - организацией и исполнением санитарного режима употребления воспитанниками питьевой воды.
 - 2.5. Контролировать работников пищеблока за ежедневным, систематическим и в полном объеме ведением, использованием и соблюдением в своей работе на пищеблоке:
 - картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с 10-ти дневным меню, для каждой возрастной группы и для детей с особыми возможностями здоровья;
 - инструкций: по охране труда и технике безопасности; должностных; по уборке помещений; мытью посуды и технологического оборудования в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20;
 - гигиенического журнала (сотрудники);
 - медицинской аптечки (при необходимости);
 - графика закладки продуктов;
 - графика выдачи готовых блюд;
 - норм готовых блюд, контрольного блюда в соответствии с технологическими картами;
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции (дополненный столбцом «Результаты взвешивания скоропортящейся пищевой продукции»);
 - ведомость контроля за рационом питания (Норма продукции в граммах г (нетто) «Количество приемов пищи в зависимости от режима»);

- журнал «С» - витаминизации блюд;
- журнал пищевой – входной контроль.

2.5. Контролировать и требовать от работников пищеблока:

- приготовления блюд в соответствии с меню, технологическими картами ДОУ;
 - соблюдать нормы температурного режима выдачи готовых блюд;
 - ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции производить в установленном порядке и хранить в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С;
 - не раздеваться и не хранить личные вещи, продукты на пищеблоке.
- входной контроль продукции.

2.6. В целях организации контроля за приготовлением пищи, ответственным лицам за питание **О.Ф. Жигульской**, производить записи в специальном журнале «Закладка продуктов», который хранится на пищеблоке.

3. **Алексеевой Е.П.** - заведующему хозяйством, своевременно по телефону или факсу, подавать заявку на питание воспитанников.

3.1. При изменении количества детей своевременно производить корректировку заявки (не позднее 12.00 часов рабочего дня, предшествующего дате оказания Услуги).

3.2. Вести отчетную документацию в соответствии с контрактом (тетрадь учета количества детей по дням и группам и т.д.).

3.3. Своевременно производить сверку продуктов за отчетный месяц.

3.4. Вести и ежедневно заполнять «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» (включая дополнительную информацию о поставщике и производителе продуктов питания).

3.5. В случае обнаружения нарушений качества предоставляемых услуг в соответствии с Контрактом незамедлительно составлять претензионный акт с участием членов комиссии по контролю за питанием и отправлять Исполнителю.

3.6. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию, членов Управляющего совета для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

3.7. Осуществлять систематический контроль на пищеблоке МКДОУ д/ № 329:

- за рациональным расходом предоставленных пищеблоку ресурсов (электроэнергии, водо- и тепло - снабжения);
- за наличие пищевого термометра, кипятка для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку, для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию.
- за сохранное, бережное отношение и использование по назначению помещения пищеблока и оборудования;

3.8. В целях обеспечения санитарно – эпидемиологического благополучия детей дошкольного возраста, и сохранения их здоровья, обеспечить использование ДОУ воду в бутылках малых емкостей от 1,5 до 5 литров без применения кулеров, либо организовать питьевой режим с применением свежей кипяченой воды, при условии её хранения не более 3-х часов.

3.9. Довести инструкцию о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств до работников кухни, и младших воспитателей под роспись.

3.10. Обеспечить работников пищеблока, младших воспитателей мерными емкостями для дозирования моющих средств.

3.11. Обеспечить работников пищеблока, младших воспитателей средствами индивидуальной защиты.

3.12. Контролировать работников ОУ при приеме пищи, использовать отдельную (индивидуальную) посуду;

3.13. Не допускать к работе лиц, не прошедших профессиональную гигиеническую аттестацию. своевременно создать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников.

4. В целях организации контроля за качеством приготовления питания для воспитанников, закладки основных продуктов в котел, определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы создать **бракеражную комиссию в составе:**

Гл. бухгалтер – Лошкарева Г.И.,
Председатель ПО- Сосновская Н.В.
Заведующий хозяйством - Алексеева Е.П.,
Калькулятор – Жигульская О.Ф.,
Воспитатель- Андриянова Н.М., Зайцева Н.В.
Родитель–Васильева Р.А. (в отсутствие Васильевой Р.А. - Шаравина О.В.)

4.1 Комиссия работает в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии по питанию» согласно графику (приложение № 1). Обо всех нарушениях незамедлительно ставить в известность руководителя.

Завхозу Алексеевой Е.П., калькулятору Жигульской О.Ф.:

- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока;
- строго соблюдать требования СанПиН, технологию приготовления блюд в соответствии с технологическими картами, норму выхода блюд, отдельное приготовление пищи на сотрудников и детей. Закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику;
- соблюдать нормы температурного режима выдачи готовых блюд;
- вести необходимую документацию.

5. Старшему воспитателю Васильевой Р.А.

- своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками ОУ, их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи.

6. Возложить персональную ответственность на воспитателей групп:

- ежедневный контроль за правильной сортировкой стола, доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- формировать у воспитанников навыки культуры здорового питания, этике приема пищи;
- за правильное и достоверное ведение табеля,
- в соответствии с фактическим присутствием детей, подавать сведения ответственному за питание в ОУ о количестве присутствующих в ОУ, для составления и корректировки меню;
- усилить контроль за ведением табеля присутствующих детей, наличие справок и заявлений на повременный график посещения детьми детского сада, по семейным обстоятельствам;
- за наличие справки о состоянии здоровья с анализами на я/г и э/б, после отпуска (более 5 рабочих дней);
- за работу с родителями о предупреждении, о выходе ребенка или его отсутствии (по болезни или заявлению родителей), совершение звонков родителям (от родителей) о невыходе ребенка по каким-то причинам;
- за качество организации питания воспитанников группы.

6.1. Ежедневно до 7:00 утра вывешивать меню на специальных информационных стендах в группе.

6.2. Ежедневно и своевременно вести табель посещаемости детей группы, с итоговой отметкой количества присутствующих детей (ясли, сад, ОВЗ) на пищеблоке.

7. Младшим воспитателям:

- строго выполнять график получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- не использовать столовую посуду с отбитыми краями;
- получать пищу в специально промаркированной емкости;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- соблюдать соответствие порционных норм блюд при раздаче каждому ребенку;
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- своевременно раздавать детям 2-е блюдо;
- не оставлять детей без присмотра взрослых во время транспортировки пищи с пищеблока в группы и приема пищи;
- не допускать присутствия детей на пищеблоке;

- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за приемом пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций возрасту);
- соблюдать питьевой режим в группах.

8. Ответственному за сайт старшему воспитателю **Васильевой Р.А.** обеспечить обновление информационного блока на сайте «Питание».

9. Утвердить:

- график закладки основных продуктов. (Приложение № 2)
- график питания детей в группах. (Приложение № 3)
- график выдачи готовой пищи с пищеблока в группы. (Приложение № 4)

14. Общий контроль за организацией питания детей в детском саду оставляю за собой.

Заведующий МКДОУ д/с №329

И. В. Козленко

С приказом работники ознакомлены: