

02.09 2024 г.

ПРИКАЗ

г. Курганинск

№ 84

Об организации питания в МАДОУ ЦРР №6 на 2024/2025 учебный год

Руководствуясь Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню- требованиями и технологическим картами, выполнением норм и калорийности, а также осуществлением контроля,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственным лицом за организацию питания, контроля и проведение мониторинга по организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении в новом 2024-2025 учебном году назначить старшего воспитателя – Евсевьеву наталью Ивановну.
2. Евсевьевой Наталье Ивановне(старшему воспитателю)„ заведующему хозяйством Гореликовой Н.А., усилить контроль за соблюдением в учреждении требований действующего законодательства в сфере питания, а именно: • статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; • Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». • Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 №2 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
3. Ответственной за питание контролировать:
 - 3.1. При выполнении рациона здорового питания и меню при организации питания детей в учреждении строго контролировать следующие требования:
 - Питание детей осуществлять в соответствии с утвержденным меню;
 - 3.2. Ежедневно представлять меню основного (организованного) питания для утверждения заведующим до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.3. Ежедневно в 07.30 утра размещать в доступных для родителей и детей местах (в групповых ячейках, информационном стенде пищеблока и в приемных помещениях групп) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации (ежеквартально) по организации здорового питания детей.

3.4. Контролировать отбор суточных проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществлять назначенным ответственным работником пищеблока (по приказу учреждения) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Контролировать, что холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 грамм. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

3.5. Контролировать хранение суточных проб не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

3.6. Контролировать: - организованный питьевой режим с использованием кипяченой воды, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды и требованиям санитарных правил; - график выдачи кипячёной воды с пищеблока - выполнение поварами, воспитателями и помощниками воспитателей Инструкции по организации питьевого режима, утвержденную приказом.

3.7. Обеспечивать контроль за качеством поступающего в учреждение продовольствия, условия и сроки его хранения, особенно скоропортящихся (контроль органолептических показателей: внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус). Осуществляет контроль за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания и производственное сырье: не допускать прихода продуктов без сертификатов качества; осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании детей дошкольного возраста в соответствии с «Ассортиментом пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста», с заявкой и товарной накладной;

3.8. Организовывать правильное хранение продовольствия, обеспечивать своевременное расходование по установленным нормам и прямому назначению. Выдавать продукты поварам не позднее 15.00 часов и контролировать их распределение согласно раскладке продуктов. Обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических требований при доставке продуктов со склада на пищеблок, их хранении.

3.9. Контролирует приготовление и использование моющих и дезинфицирующих растворов для пищеблока и групп.

4. Поварам при исполнении своих обязанностей строго:

- 5.1. Выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке.
- 5.2. Соблюдать технологию приготовления блюд (выполнять гигиенические требования в технологических процессах), уделять должное внимание безопасности приготовленной пищи (соблюдать температурный режим в толще продукта). Обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах технологического процесса приготовления пищи.
- 5.3. Производить закладку основных продуктов в котел по графику, в присутствии ответственных лиц, в соответствии с приказом руководителя.
- 5.4. Осуществлять ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции, в установленном порядке, в стерильной стеклянной посуде с крышкой и её хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре от +2 до +6 о С.
- 5.5. Постоянно контролировать содержание в чистоте инвентаря и оборудования пищеблока, бережно к ним относится, соблюдать правила эксплуатации технологического и холодильного оборудования.
6. Кухонному рабочему при исполнении своих обязанностей строго: обеспечивать чистоту и порядок во всех помещениях пищеблока, своевременное удаление из помещений пищеблока отходов. Принимать меры к обеспечению пищеблока необходимым уборочным инвентарем. Организовывать мытье столово-кухонной посуды, инвентаря и оборудования с соблюдением санитарных требований. Соблюдать чистоту на рабочем месте и правила личной гигиены.
7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

С приказом ознакомлены:

Евсеева И.И. - *[подпись]*
Торшеникова И.А. - *[подпись]*
Афанасова Е.В. - *[подпись]*

Заведующая муниципального автономного
дошкольного образовательного учреждения
центра развития ребенка – детского сада №6 Курганский



Н.Ю. Тимченко