

8.1.55

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
центр развития ребенка - детский сад № 82 «Сказка»
муниципального образования города Новороссийска

Приказ

От 17.01.2023 г.

№21

Об организации питания в МАДОУ №82 «Сказка» в 2023-2024 учебном году

В целях организации сбалансированного и рационального питания воспитанников детского сада для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля в МАДОУ №82 «Сказка» (далее ДОУ) на 2023-2024 учебный год, в соответствии с Федеральным Законом №273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России №213н т Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», положением об организации питания воспитанников

Приказываю:

1. Организовать в ДОУ 4-х разовое питание (завтрак, 2 завтрак, обед, уплотненный полдник) воспитанников на 2023-2024 учебный год.
2. Всем сотрудникам ДОУ строго соблюдать требования 2.1 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей молодежи»,

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3. Утвердить план мероприятий по организации питания на 2023-2024 учебный год (Приложение 1).

4. Утвердить состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в ДОУ (далее Комиссия):

Дзарасуева Н.Н.-председатель совета (комиссии) по питанию;

Кривая Н.В. – член комиссии по питанию;

Михайлычева Н.А. – член комиссии по питанию.

5. Комиссии в своей деятельности руководствоваться Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад №82 «Сказка» муниципального образования города Новороссийск.

6. Заведующему хозяйством Цормудян Л.С.:

6.1. Проверить складские помещения для хранения продукции на наличие и исправность приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха; холодильное оборудование – контрольных термометров;

6.2. Осуществлять контроль за техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным оборудованием, инвентарем, посудой, 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 и освещения;

6.3. 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);

6.4. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье персонала, в том числе аллергических реакций, обеспечить контроль за использованием моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещения, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук) в соответствии с

инструкциями по применению и хранением в специально отведенных местах.

6.5. Обеспечить наличие на пищеблоке:

- правил охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- инструкции по охране труда и технике безопасности.

7. Возложить ответственность

7.1 За организацию горячего питания в ДООУ на медработника Дзарасуева Н.Н.

7.2 За составление меню-требования, взаимодействие с поставщиками продуктов на диетсестру Довгоус М.Д.

8. Кладовщику Ботенковой Н.А.

8.1 Ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей;

8.2 Анализировать выполнение натуральных норм питания ежемесячно, при необходимости с последующей корректировкой;

8.4 Учитывать нормы продуктов на каждого ребенка в соответствии с возрастом, рассчитывая норму выхода блюд;

8.5 Изменение в меню-требование вносить только с разрешения заведующего ДООУ с оформлением соответствующего акта;

8.6 Возврат и дополнение продуктов в меню-требование производить не позднее 9:00 часов;

8.7 Предоставлять меню-требование для утверждения заведующему до 15:00 накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;

8.8 Своевременно подавать заявки поставщикам и своевременную доставку, точность веса, количество, качество, срок годности и ассортимент продуктов питания;

8.9 Осуществлять прием поступающих продуктов питания при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность и в соответствии с установленными требованиями, с составлением акта приемки. Осуществлять прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. Проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и

маркировки пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье не принимать.

Следить за сроками годности, пищевую продукцию с истекшим сроком годности утилизировать;

8.10 Обнаруженные некачественные продукты или их недостаток оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;

8.11 Строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;

8.12 Вести необходимую документацию;

8.13 Производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню;

8.14 Ежедневно вывешивать меню-вывеску по утвержденной форме на информационном стенде пищеблока и в групповых раздевалках;

8.15 При составлении меню использовать наименование блюд и кулинарных изделий в соответствии их наименованиям, указанным в технологических документах;

8.16 С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами, не допускать их хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях;

8.17 Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания бухгалтером ЦБ дошкольного отдела.

9. Ответственному за организацию горячего питания Дзарасуевой Н.Н. осуществлять систематический контроль:

- за закладкой основных продуктов в котел;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за санитарным состоянием пищеблока, оборудования;
- за правильным хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд;
- за соблюдением норм температурного режима холодильного оборудования;
- за ежедневным отбором и правильным хранением суточной пробы готовой продукции;
- за наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведением документации пищеблока.

10. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и помощников воспитателей групп.

11. Воспитателям и помощникам воспитателей групп:

- своевременно предоставлять работникам пищеблока заявку на фактическое количество питающихся воспитанников;
- проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования (не менее чем за 24 часа) об отсутствии воспитанника в детском саду, количестве дней отсутствия;
- информировать родителей (законных представителей) воспитанников о порядке организации питания в детском саду, навыках и культуре здорового питания детей;
- обеспечить питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов или с использованием бутилированной воды с допустимым сроком годности;
- строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специальной одежде, маске и перчатках и в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- осуществлять работу по формированию рационального поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- постоянно проводить разъяснительную работу с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков

культуры здорового питания, этикета приема пищи;

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

12. Работникам пищеблока:

12.1 Работать только по утвержденному заведующим ДООУ и правильно оформленному меню-требованию;

12.2 Строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, норму выхода готовых блюд, температурный режим при выдаче готовых блюд;

12.3 Производить закладку основных продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку, согласно утвержденному графику;

12.4 Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи, на группы;

12.5 Непосредственно после приготовления пищи производить 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;

12.6 Раздеваться только в специально отведенном месте, личные вещи (сумки, расчески, одежду, телефоны) оставлять вне пищеблока;

12.7 Посещать другие помещения детского сада и выход из здания детского сада только в сменной одежде;

13. Назначить ответственным за снятие проб с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы – поваров: Гордееву Е.Г., Кривую Н.В. Для выполнения функций ответственными за снятие проб на пищеблоке необходимо иметь: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

14. Назначить ответственными

14.1 Поваров Гордееву Е.Г., Кривую Н.В.

- за маркировку столовой посуды на пищеблоке;

- за снятие и хранение суточных проб.

14.2 Помощников воспитателей на каждой возрастной группе за маркировку посуды в групповых помещениях.

14.3 Ответственным за маркировку посуды строго соблюдать правильность маркировки посуды, своевременное ее обновление.

15. Педагогам групп размещать в доступных для родителей местах

следующую информацию:

15.1 Ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

15.2 Рекомендации по организации здорового питания детей.

16. Проводить ежедневную витаминизацию третьих и сладких блюд витамином «С».

16.1 Назначить ответственным за проведение «С» витаминизации третьих и сладких блюд медицинскую сестру Дзарасуеву Н.В.

16.2 «С» витаминизация третьих и сладких блюд осуществляется из расчета для детей 1 – 3 лет – 35 мг, для детей 3 – 7 лет – 50,0 мг на порцию на одного воспитанника в сутки, согласно требованиям «СП 2.4.3648-20».

16.3 Дату, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрировать в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд».

16.4 Воспитателям групп: довести до сведения родителей на родительских собраниях о проведении «С» витаминизации третьих и сладких блюд.

17. Утвердить график выдачи блюд в соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Приложение 2):

18. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на заведующего хозяйством Цормудян Л.С., кладовщика Ботенкову Н.А. и медработника Дзарасуеву Н.Н.

19. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Позднякова И.С.

Взаимодействие с сотрудниками			
1.	Проверка знаний требований СанПиН у сотрудников пищеблока	Декабрь	Медицинский работник
2.	Проведение консультации для помощников воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Ноябрь	Старший воспитатель
3.	Оперативный контроль «Привитие культурно-гигиенических навыков воспитанникам»	Октябрь	Старший воспитатель
4.	Тематический контроль «Состояние работы по организации питания детей»	Январь	Заведующий
Взаимодействие с воспитанниками			
1.	Цикл бесед «Здоровое питание» (правила здорового питания)	1 раз в месяц	Старший воспитатель, воспитатели
Контролирующая деятельность			
1.	Контроль за поступлением продуктов питания в ДОУ: - своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество и качество, ассортимент получаемых продуктов питания; - наличие маркировочных ярлычков (производитель товара, срок реализации); - наличие промышленных ярлычков на кисломолочную продукцию, молоко; - правильность и своевременность поступления сертификатов качества; - оценка качества поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов).	Ежедневно	Комиссия по производственному контролю за организацией питания в ДОУ, повар
2.	Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий:	Ежедневно	Комиссия по производственному контролю за организацией

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания; - тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурный режим) 		питания в ДОУ, повар
3.	<p>Особенность приготовления блюд питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовых блюд); - контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи. 	Ежедневно	Бракеражная комиссия, повар
4.	<p>Контроль за санитарным состоянием пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> -обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов; - расстановка оборудования в цехах; - соблюдение принципа поточности при приготовлении пищи; - оснащенность производственным инвентарем, кухонной посудой, разделочными досками, маркировка, условия хранения; - организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств; - организация и качество мыться кухни; - соблюдение режима уборки помещения, наличие и 	1 раз в неделю	Комиссия по производственному контролю за организацией питания в ДОУ

	<p>соблюдения графика генеральной уборки, наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения, сбор пищевых отходов;</p> <p>- соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока.</p>		
5.	<p>Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных норм:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие утвержденного 10-ти дневного меню и технологических карт; - правильность составлению меню-раскладки, правильность определения нормы на каждого ребенка и указания нормы выхода блюд; - контроль за выполнением суточного набора продуктов; - подсчет калорийности и соблюдения норм питания; - коррекция питания соответственно фактическому количеству детей; - соблюдение правильной закладки продуктов при приготовлении пищи; - контроль наличия остатков; - соблюдение технологического процесса. 	Ежедневно	Бракеражная комиссия, повар
6.	<p>Контроль за организацией приема пищи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение графика выдачи пищи с пищеблока; - соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи); - условия приема, сервировка 	Ежедневно	Комиссия по производственному контролю за организацией питания в ДОУ

	<p>столов, культура приема пищи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение детьми правил личной гигиены (мытьё рук); - объем и температура блюд, аппетит детей, наличие остатков пищи; - организация и соблюдение питьевого режима. 		
7.	Подведение итогов работы за 2023-2024 учебный год	Июнь	Общее собрание трудового коллектива
Взаимодействие с поставщиками			
1.	Заключение договора на поставку продуктов	Ежеквартально	Контрактный управляющий, кладовщик
2.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов	Ежедневно	Заведующий, кладовщик, повар, медицинский работник

Приложение 2
К приказу от 17.01.2023 №21

График выдачи пищи с пищеблока

№ п/п	Наименование приема пищи	Время выдачи с пищеблока
1.	Завтрак	8.00-8.30
2.	Второй завтрак	9.45-10.00
3.	Обед	11.30-12.10
4.	Уплотненный полдник	15.00

Лист ознакомления
с приказом от 17.01.2023 г. № 21
«Об организации питания в МАДОУ №82 «Сказка»
В 2023-2024 учебном году»

№ п/п	ФИО	Должность	Дата ознакомления	Подпись
1	Нелюбина О.А.	воспитатель	17.01.23	
2	Тамара СВ	воспитат	17.01.23	
3	Кузнецова О.В.	вос-ль	17.01.23	
4	Файдак К.О.	мерсестра	17.01.23	
5	Пандринова С.В.	мл. воспит.	17.01.23	
6	Четверкина С.С.	мл. воспит.	17.01.23	
7	Семелетина М.В.	мл. воспит	17.01.23	
8	Ветина Н.А.	книговед	17.01.23	
9	Череметев Р.	мл. воспит.	17.01.23.	
10	Булакова С.И.	воспитат.	17.01.23	
11	Пондариш К.С.	воспит.	17.01.23.	
12	Кисель С.И.	воспитат	17.01.23.	
13	Суркова Т.Р.	воспитат	17.01.23	
14	Константинова А.О.	воспитатель	17.01.23	
15	Трудицына	мл. воспит.	17.01.23	
16	Ризалева	мл. воспит.	17.01.23	