

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МАЛИНСКИЙ ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЁНКА – ДЕТСКИЙ САД «ИВУШКА»
ГОРОДСКОГО ОКРУГА СТУПИНО МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

/142850, Российская Федерация, Московская область, городской округ Ступино, рабочий посёлок Малино, улица Победы,
владение 8. тел./факс 8(49664) 55-370; e-mail: mdou.ds.ivushka@mail.ru /

ПРИКАЗ
От 11.01.2021г № 5/3

Об организации питания воспитанников МДОУ Малинский ЦРР-д/с «Ивушка»

В соответствии с Постановлением главного санитарного врача 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 обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в дни работы МАДОУ Малинский ЦРР-д/с «Ивушка» питание воспитанников в соответствии с 20-тидневным меню, утвержденным заведующим МАДОУ Малинский ЦРР-д/с «Ивушка» от 11.01.2021г (Приказ № 5).
2. Организовать в МАДОУ Малинский ЦРР-д/с «Ивушка» горячее питание воспитанников в соответствии с утвержденным меню.
3. Всем сотрудникам строго соблюдать требования 2.1. СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
4. Комиссии по проверке организации питания в своей деятельности руководствоваться Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденным приказом заведующего № 22 от 11.01.2011г.
5. Заместителю заведующего по АХЧ Пюрко Е. Н.
 - 5.1. Проверять складские помещения для хранения продукции на наличие и исправность приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильного оборудования – контрольных термометров;
 - 5.2. 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, устойчивым к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающих условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции; системам холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения и освещения;
 - 5.3. 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);
 - 5.4. 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 помещений, производственного и

санитарного оборудования (раковин для мытья рук) в соответствии с инструкциями по применению и хранением в специально отведенных местах.

5.5. Обеспечит 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.

6. Кладовщику Стрельниковой М.А.

- 6.1. Ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей;
- 6.2. Анализировать выполнение натуральных норм питания ежемесячно, при необходимости с последующей корректировкой;
- 6.3. Учитывать нормы продуктов на каждого ребёнка в соответствии с возрастом, рассчитывая норму выхода блюд;
- 6.4. Изменения в меню-требование вносить только с разрешения заведующего с оформлением соответствующего акта;
- 6.5. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование производить не позднее 9.00 часов;
- 6.6. Предоставлять меню-требование для утверждения заведующему до 14.00 часов накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
- 6.7. Своевременно подавать заявки поставщикам и своевременную доставку, точность веса, количество, срок годности и ассортимент продуктов питания;
- 6.8. Осуществлять прием продуктов питания при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность и в соответствии с установленными требованиями, с составлением акта приемки. Осуществлять приём 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) сырьё не принимать.
- 6.9. Следить за сроками годности, пищевую продукцию с истёкшим сроком годности утилизировать.
- 6.10. Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
- 6.11. Строго соблюдать требования СанПин за хранением продуктов в условиях склада;
- 6.12. Вести необходимую документацию;
- 6.13. Производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню;
- 6.14. Ежедневно вывешивать меню для родителей по утвержденной форме на информационном стенде и в групповых раздевалках;
- 6.15. При составлении меню использовать наименование блюд и кулинарных изделий в соответствии их наименованиям, указанных в технологических документах;
- 6.16. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускать их хранения во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях;
- 6.17. Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов и сверяться с бухгалтером Леоновой Е.В.

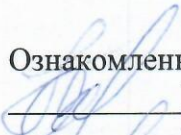
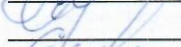
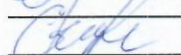
7. Ответственному за организацию горячего питания осуществлять систематический контроль:

- 7.1. За закладкой основных продуктов в котёл;
- 7.2. За графиком выдачи готовых блюд;
- 7.3. За технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- 7.4. За санитарным состоянием пищеблока, оборудования;

- 7.5. За правильным хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПин;
 - 7.6. За соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд;
 - 7.7. За соблюдением температурного режима холодильного оборудования;
 - 7.8. За ежедневным отбором и правильным хранением суточной пробы готовой продукции;
 - 7.9. За наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
 - 7.10. За ведением документации пищеблока.
- 8. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и младших воспитателей групп.**
- 9. Воспитателям и младшим воспитателям групп:**
- 9.1. Своевременно представлять работникам пищеблока заявку на фактическое количество питающихся воспитанников (до 14.00);
 - 9.2. Вести табель учёта приёмов горячей пищи по установленной форме;
 - 9.3. 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;
 - 9.4. Информировать родителей (законных представителей) воспитанников о порядке организации питания в детском саду, навыках и культуре здорового питания детей;
 - 9.5. Обеспечивать питьевой режим с использованием кипяченной питьевой воды, при условии её хранения не более 3 часов или с использованием бутилированной воды с допустимым сроком годности;
 - 9.6. Строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;
 - 9.7. Соблюдать сервировку столов для приёма пищи (наличия на столах хлебниц, бумажных салфеток, столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
 - 9.8. Раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
 - 9.9. Соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
 - 9.10. Своевременно раздавать детям второе блюда;
 - 9.11. Соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
 - 9.12. Использовать индивидуальный подход к ребёнку во время приёма пищи с учётом его личностных особенностей или заболеваний;
 - 9.13. Вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей;
 - 9.14. Не оставлять детей во время приёма пищи без присмотра взрослых;
 - 9.15. Получать пищу в специальной одежде, маске и перчатках и в специально промаркированные ёмкости;
 - 9.16. При приёме пищи использовать отдельную посуду;
 - 9.17. Осуществлять работу по формированию рационального поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
 - 9.18. Постоянно проводить разъяснительную работу с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приёма пищи;
 - 9.19. В конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
- 10. Работникам пищеблока:**
- 10.1. Работать только по утверждённому заведующим и правильно оформленному меню-требованию;
 - 10.2. Строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, норму выхода готовых блюд, температурный режим при выдаче готовых блюд;
 - 10.3. Производить закладку основных продуктов в котёл в присутствии ответственных лиц за закладку, согласно утверждённому графику;

- 10.4. 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;
- 10.5. Непосредственно после приготовления пищи производить ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение её в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 С;
- 10.6. Раздеваться только в специально отведённом месте, личные вещи (сумки, расчётки, одежду, телефоны) оставлять вне пищеблока;
- 10.7. Посещать другие помещения детского сада и выход из здания детского сада только в сменной одежде;
11. Назначить ответственными за снятие проб с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи, на группы членов бракеражной комиссии.
12. Назначить ответственным:
 - 12.1. Повара Свинаруеву С.В. за:
 - маркировку столовой посуды на пищеблоке;
 - за снятие и хранение суточных проб;
 - 12.2. Зам зав по АХЧ Пюрко Е.Н. за
 - младших воспитателей на каждой возрастной группе за маркировку посуды в групповых помещениях,
 - следить за правильной маркировкой посуды и своевременно её обновлять.
13. Воспитателям групп размещать в доступных для родителей местах следующую информацию:
 - 13.1. Ежедневное меню с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порций, калорийности;
 - 13.2. Рекомендации по организации здорового питания детей;
14. Проводить ежедневную витаминизацию третьих блюд.
15. Ответственность за выполнения приказа возлагаю на ответственных по питанию зам зав по АХЧ Пюрко Е.Н., кладовщика Стрельникова М.А. и повара Свинаруеву С.В.
16. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Ознакомлены:

 Пюрко Е.Н.
 Стрельникова М.А.
 Свинаруева С.В.

Заведующий
МАДОУ Малинский ЦРР-д/с «Ивушка»
Щербакова М.В.

