

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

УЧРЕЖДЕНИЕ «Детский сад №20»

ПРИКАЗ

от 11.01.2021 г.

№ 10

посёлок Водный

Об организации питания детей в МДБОУ «Детский сад №20»

На основании постановления главного государственного санитарного врача Российской Федерации « Об утверждении санитарно – эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и в целях организации сбалансированного рационального питания детей в МДБОУ «Детский сад №20» (далее ДОУ) , п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить и организовать питание детей в ДОУ в соответствии с « 10-ти дневными цикличными меню(зимнее –весенний сезон) для детей дошкольных образовательных учреждений от 3-х до 7 лет».
2. Возложить ответственность за организацию питания воспитанников на заведующего ДОУ В.А. Березину
- 2.1 Изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДОУ.
3. Утвердить «Положение об организации питания МДБОУ «Детский сад №20».
4. Утвердить график закладки продуктов в котел в соответствии с «10 –ти дневным цикличным меню (зимнее – весенний сезон)».
5. Утвердить новую форму «Гигиенического журнала ежедневного осмотра работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией». Ответственным лицом за осмотр работника пищеблока и младшего воспитателя на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний, считать заведующего МДБОУ «Детский сад №20» В.А. Березину.
6. Категорически запрещается вход посторонних лиц на пищеблок .
7. Сотрудникам ,участвующими в приготовлении ,раздачи пиши, бракеражной комиссии (повару, младшему воспитателю, воспитателю, заведующей) **запрещается находиться на пищеблоке и выдавать продукты питания без средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок), а так же перчаток, менять одноразовые маски не реже 1 раза в 3 часа.**
8. Ответственный за организацию питания детей в ДОУ В.А. Березина.
- 8.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании. Утверждать меню-требование в день, указанный в меню-требовании.
9. Повару - Фёдоровой Т.А.:
- 9.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.
- 9.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, график закладки необходимых продуктов питания в котел.
- 9.3. Строго соблюдать поточность технологического процесса.
- 9.4. Нести персональную ответственность за ежедневный отбор суточных проб готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течении 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2-+6 Гр С.

- 9.5. Строго выполнять инструкцию по «С» - витаминизации третьих блюд.
- 9.6. Строго выполнять требования к санитарному содержанию пищеблока, правила личной гигиены, раздеваться в специально отведенном месте, строго соблюдать смену спецодежды для работы на пищеблоке.
- 9.6.1. Категорически запрещается приступать к работе с признаками ОРВИ, ОВИ, гнойничковыми забеливаниями рук, находиться на пищеблоке без спецодежды и головного убора, маски, носить ювелирные изделия.
- 9.7. Строго соблюдать температурный режим в холодильном оборудовании пищеблока и продуктового склада №1, с отметкой в «Журнале учета температурного режима в холодильном оборудовании»
- 9.8. Проводить ежедневную влажную уборку пищеблока и продуктового склада с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия с кратностью обработки каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей. Строго соблюдать инструкции по проведению генеральной уборки пищеблока, по мытью кухонной посуды.
- 9.9. Нести персональную ответственность за сохранность и исправность технологического и холодильного оборудования пищеблока и продуктового склада.
- 9.10. Постоянно обновлять маркировку кухонной посуды с указанием объема, литраж моечных ванн.

10. Возложить ответственность на повара Т.А. Фёдорову. за:

- 10.1. Руководство выгрузкой и получением продуктов питания.
- 10.2. Осуществление взвешивания и сырой бракераж продуктов питания и продовольственного сырья. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья необходимо провести органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов, сверить количество и вес поступивших продуктов с накладной, проверить наличие сопроводительных документов, товарных бирок, ветеринарных свидетельств на продукцию животного происхождения. Не допускается прием пищевых продуктов и продовольственного сырья на пищеблок и склад №1 ДООУ без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаков порчи.

Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляется актом, который подписывается представителем ДООУ (заведующей ДООУ, поваром) и поставщика, в лице водителя экспедитора.

- 10.3. Выдачу продуктов питания на пищеблок в соответствии с «меню –требованием» со склада №1, ежедневно проводить сверку остатков продуктов питания с книгой «складского учета».
- 10.4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов питания и продовольственного сырья.
- 10.5. Строго соблюдать требование к санитарному содержанию продуктового склада №1. Повару Т.А. Фёдоровой ежедневно вести сортировку овощей и фруктов, перебирать, проводить санитарную обработку кладовых и холодильного оборудования в них.
- 10.6. Контролировать условия доставки продуктов в транспорте поставщика, соблюдение температурного режима и товарного соседства продуктов питания.

11. Повару Т.А. Фёдоровой.:

- 11.1. Запрещается выдача готовой пищи без снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
- 11.2. Запрещается хранить свои продукты питания в холодильниках ДООУ.
- 11.3. Запрещается посещать надворный туалет в обуви и спецодежде пищеблока.

12. Членам совета по питанию ежеквартально производить снятие остатков продуктов в продуктовом складе №1 и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

13. В целях создания контроля за приготовлением пищи членам совета по питанию ежеквартально контролировать закладку продуктов питания в котел, в соответствии с «меню-раскладкой».

14. Ответственность за организацию питания детей в 1 разновозрастной группе несут ответственность воспитатели и младший воспитатель:

Воспитатель – Н.В. Туварева; Н.К. Толмачёва (каждый в свою смену). и младший воспитатель – Н.В. Макогонова.

15. Младший воспитатель обязан:

- строго соблюдать объемы разовых порций при раздаче пищи;

- инструкции по мытью столовой посуды;
- правила обработки ветоши для мытья посуды и емкости для отходов.

16. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшему воспитателю заниматься непосредственно организацией питания детей, с привитием культурно –гигиенических навыков.

17. На пищеблоке необходимо иметь:

- технологические карты приготовления блюд;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- журнал учета отходов продуктов питания;
- документацию по эксплуатации газового оборудования, инструкции по эксплуатации технологического оборудования (хранятся в специальной папке);
- инструкция по охране труда , технике безопасности, пожарной безопасности на рабочем месте;
- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима, по применению моющих и дезинфицирующих средств;
- медицинскую аптечку доврачебной помощи;
- запас одноразовых масок и перчаток;
- огнетушитель.

18. Общий контроль за организацией питания и выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МДБОУ «Детский сад №20»

В.А. Березина



С приказом ознакомлены:

Н.В. Туварева

Н.К. Толмачёва

Н.В. Макогонова