

Башкортостан Республикаһын
Ишембай районы муниципаль
районы
Ишембай калаһының
баланың ан-белемен үстөрөү үзәге
«Шишмәкәй» 28-се балалар
баксаһы муниципаль
автономиялы мәктәпкәсә мәғариф
учреждениеһы
(БР Ишембай районы МР Ишембай
калаһының МАММУ БА-БҮҮ
«Шишмәкәй» 28-се балалар баксаһы)



Муниципальное автономное
дошкольное образовательное
учреждение
центр развития ребенка -
детский сад №28 «Родничок»
города Ишимбая
муниципального района
Ишимбайский район
Республики Башкортостан
(МАДОУ ЦРР-детский сад №28
«Родничок» г.Ишимбая
МР Ишимбайский район РБ)

ОГРН 1020201773096 ИНН 0261009596 КПП 026101001

БОЙОРОК

01.08.2022

Ишембай к.

№ 157

ПРИКАЗ

01.08.2022

г.Ишимбай

Об организации питания воспитанников и сотрудников в ДОУ

На основании Постановления главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 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 воспитанников в ДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по питанию в МАДОУ ЦРР – детский сад № 28 «Родничок»,

п р и к а з ы в а ю:

1. Всем сотрудникам ДОУ, ответственным за организацию питания воспитанников, строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
2. Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с «Примерным перспективным сезонным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 и 12 часовым режимом функционирования». Питание детей осуществлять в соответствии с меню, согласованным с заведующим и утвержденным МУП УКДП.
3. Возложить ответственность за организацию рационального и качественного питания воспитанников на работников пищеблока и старшую медицинскую сестру Белову И.А.
4. Возложить персональную ответственность за организацию питания детей в группе на воспитателей и помощников воспитателей.
5. Возложить персональную ответственность на шеф-повара и поваров МУП УКДП за:
 - ✓ качественное и своевременное приготовление блюд,
 - ✓ строгое соблюдение технологии приготовления блюд, их разнообразие,
 - ✓ включение в меню национальных и новых блюд,
 - ✓ за выход готовых блюд,
 - ✓ соблюдение объема порции,
 - ✓ отбор суточных проб,
 - ✓ закладку основных продуктов, которую производят по утвержденному руководителем графику, в присутствии членов комиссии.

6. В целях контроля за организацией питания детей, качества приготовления пищи, снятия остатков продуктов питания в кладовой, сохранности материальных ценностей и продуктов питания, контроля за закладкой продуктов в котел – создать комиссию по контролю организации и качества питания в составе:

Тарасова Л.В. – заведующий
Белова И.А. – старшая медицинская сестра
Мухамадеева О.Н. – воспитатель
Исхакова А.Р. – учитель-логопед
Бухарматова З.Я. – воспитатель.

Запись о проведенном контроле по закладке основных продуктов производить в специальном журнале, который хранится на пищеблоке; ответственность за его ведение возлагается на старшую медсестру Белову И.А.

7. В целях организации контроля за приготовлением пищи, улучшения процесса производства ее, назначить бракеражную комиссию ДООУ в составе:

- ✓ Белова И.А. – старшая медицинская сестра
- ✓ Тарасова Л.В. – заведующий
- ✓ Амирова З.М. – шеф – повар.

Членам бракеражной комиссии ежедневно производить бракераж готовых блюд и оценку качества, заносить в бракеражный журнал до начала раздачи пищи детям.

8. Беловой И.А., старшей медицинской сестре:

- ✓ Осуществлять систематический контроль за:
 - работой пищеблока по утвержденному и правильно оформленному меню;
 - закладкой продуктов, правильной кулинарной их обработкой, объемом выхода блюд, вкусовыми качествами пищи;
 - технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - качеством и безопасностью готовых блюд;
 - ежедневным проведением С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - правильностью хранения продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
 - качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
 - соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
 - ежедневным отбором суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в холодильнике при температуре $+2^{\circ}$... $+6^{\circ}$;
 - ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции);
 - правильной кулинарной обработкой, выходом блюд и вкусовым качеством пищи;
 - санитарным состоянием пищеблока, его оборудованием, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
 - хранением личных вещей на пищеблоке и недопущение наличия украшений на работниках пищеблока.
- ✓ Осуществлять ежедневный контроль соблюдения следующих условий:
 - надлежащее санитарно-гигиеническое содержание помещений, оборудования пищеблока, складских помещений;
 - правила обработки посуды;
 - личная гигиена сотрудников пищеблока;
 - хранение продуктов и сроки реализации скоропортящихся продуктов.
- ✓ Возложить ответственность за:
 - ведение журнала здоровья работников пищеблока;
 - наличие медицинской аптечки на пищеблоке;
 - наличие технологических карт приготовления блюд;
 - наличие контрольного блюда;

- наличие суточной пробы за 2 суток;
- наличие графика закладки продуктов;
- наличие графика выдачи готовых блюд;
- наличие норм выхода готовых блюд.
- наличие вымеренной посуды с указанием объема блюд.

9. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОО (бракеражная комиссия) и поставщика.
10. Запрещается получать у поставщиков продукты без сопроводительных документов, подтверждающих качество продуктов и их пригодность к употреблению в соответствии с требованиями, упаковочными ярлыками на основании заключенных договоров с поставщиками.
11. Амировой З.М. – шеф-повару и поварам (МУП УКДП):

- ✓ изготавливать блюда, напитки, кулинарные изделия в соответствии с требованиями технических регламентов и едиными санитарными требованиями;
- ✓ при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность;
- ✓ изготавливать блюда в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом;
- ✓ не привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче изделий, посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности;
- ✓ с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд при раздаче использовать термометр;
- ✓ осуществлять питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, кипятить воду не менее 5 минут; до раздачи детям кипяченую воду охлаждать до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для её раздачи проводить не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды указано в графике;
- ✓ с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускать ее хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях.

12. Амировой З.М. – шеф-повару (МУП УКДП):

- ✓ постоянно проверять складские помещения для хранения продукции на наличие и исправность приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха; холодильное оборудование - контрольных термометров;
- ✓ осуществлять контроль за техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), 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, вентиляции и освещения;
- ✓ 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);

- ✓ 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;
- ✓ 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;
- ✓ 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;
- ✓ при составлении меню использовать наименование блюд и кулинарных изделий в соответствии их наименованиям, указанным в технологических документах;
- ✓ назначить ответственным за ведением журналов:
 - Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке
 - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
 - Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
 - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

13. Работники пищеблока обязаны:

- ✓ оставлять в специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- ✓ снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета;
- ✓ мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- ✓ сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, старшей медицинской сестре или ответственному лицу;
- ✓ использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;
- ✓ выдавать готовую пищу строго в одноразовых перчатках.

14. Назначить шеф - повара Амирову З.М. и поваров (МУП УКДП), а также старшую медицинскую сестру Белову И.А. ответственными за отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

15. Отбор суточной пробы осуществлять в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирать в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставлять поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2° до +6°.

16. Без снятия пробы готовых блюд медицинским работником ДОУ выдача пищи помощникам воспитателям в группы для раздачи детям запрещается.

17. Подсобный рабочий (МУП УКДП) несет ответственность за:

- ✓ доставку доброкачественных овощей из овощехранилища и обработку их;
- ✓ обработку посуды для проб;
- ✓ маркировку кухонной посуды;
- ✓ за санитарное состояние пищеблока.

18. Работникам пищеблока проводить ежедневные профилактическую дезинфекцию помещений, проветривание и обеззараживание воздуха.

Подсобному рабочему (МУП УКДП) ежедневно проводить мытье полов, своевременное мытье и дезинфекцию столовой, кухонной посуды, кухонного инвентаря после каждого этапа

работы, удаление пыли, протирание радиаторов отопления, подоконников с использованием дезинфицирующих средств вирулицидного действия, уделив особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, контактных поверхностей, мест общего пользования, во всех помещениях пищеблока.

В целях проведения уборки помещений пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН и предотвращения угрозы инфекционных заболеваний каждую пятницу на пищеблоке проводить санитарный день с генеральной уборкой, мытьем и дезинфекцией всех помещений и оборудования.

Не реже одного раза в неделю помещения обрабатывать моющими средствами, проводить мытье стен, осветительной арматуры, оконных стекол.

19. Поповой И.Г., старшему воспитателю вести контроль за:

- ✓ своевременным осуществлением медико-педагогического контроля за качеством организации питания и созданием условий в группах;
- ✓ правильной сервировкой столов во время приема пищи детьми в группах;
- ✓ доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- ✓ формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;
- ✓ привитием детям культурно-гигиенических навыков.

20. Воспитатели, помощники воспитателей, младшие воспитатели несут ответственность:

- ✓ за организацию приема пищи детьми;
- ✓ соблюдение объема порций;

21. Воспитателям:

- ✓ строго следить за правильной сервировкой стола, доведение до каждого воспитанника нормы питания, формировать у воспитанников навыки культуры здорового питания, этике приема пищи;
- ✓ 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 возрасту);
- ✓ ежедневно в 07.30 утра вывешивать меню в группах с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- ✓ не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- ✓ во время приема пищи детьми воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков, приучать правильно пользоваться столовыми приборами, правильно сидеть во время приема пищи, пользоваться салфеткой, мыть руки до и после еды, полоскать рот, хорошо пережевывать пищу;
- ✓ осуществлять строгое выполнение режима дня, режима питания детей в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания, режима дня;
- ✓ соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- ✓ формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- ✓ организация питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

22. Возложить на воспитателей ответственность за:

- ✓ правильное ведение табеля присутствующих детей;
- ✓ соответствие поданных сведений о фактическом присутствии детей;
- ✓ наличие справки о состоянии здоровья после отпуска с анализами на яйце глист и энтеробиоз;
- ✓ работу с родителями о предупреждении, о выходе ребенка или его отсутствия (по болезни или заявлению родителей), по каким-то другим причинам;

23. Помощникам воспитателей, младшим воспитателям:

- ✓ строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- ✓ получать пищу в специально промаркированные емкости;
- ✓ при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- ✓ соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- ✓ раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;

- ✓ соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи; своевременно раздавать детям 2-е блюдо;
 - ✓ соблюдать соответствие порционных норм блюд при раздаче каждому ребенку;
 - ✓ использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
 - ✓ соблюдать питьевой режим в группах до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры, смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды отмечать в графике; перед сменой кипяченой воды емкость полностью освободить от остатков воды, промыть в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, сполоснуть.
24. Всем работникам, решившим питаться в ДОУ по личным заявлениям, включать в меню 2 и 3 блюдо, хлеб на обед (по норме детского меню).
25. Назначить ответственным за ведение табеля посещаемости детей, табеля питания сотрудников ДОУ на старшую медицинскую сестру Белову И.А.
26. Ответственному за ведение табеля ежемесячно (в последний рабочий день) подавать табель заведующему для предоставления в ЦБ МКУ УО, а так же передавать данный табель представителю МУП УКДП.
27. Утвердить график закладки основных продуктов:

	завтрак	Обед	полдник	ужин
Мясо	-	6.30 9.15	-	
Масло	7.30	10.00	10.00 (при выпечке)	16.00
Сахар	7.30	10.00	10.00 (при выпечке) 14.30	16.00
Молоко	6.30	-	14.30	16.00
Хлеб Хлебобулочные изделия Тесто	7.45	10.00	14.30 10.00	16.00

28. Утвердить график выдачи готовых блюд по группам

	Завтрак	II завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Группа № 6 Группа раннего возраста	08.34	09.45	11.30	15.05	17.00
Группа № 1 Группа раннего возраста	08.30	09.46	11.35	15.05	
Группа № 4 Группа раннего возраста	08.32	09.47	11.40	15.05	
Группа № 2 Младшая	08.24	09.48	11.45	15.08	
Группа № 5 Младшая	08.26	09.49	11.51	15.08	
Группа № 12 Младшая	08.28	09.50	11.57	15.08	
Группа № 7 Средняя	08.18	09.51	12.03	15.11	
Группа № 11 Средняя	08.20	09.52	12.09	15.11	
Группа № 14 Средняя	08.22	09.53	12.16	15.11	
Группа № 9	08.14	09.54	12.22	15.14	

Старшая					
Группа № 10 Старшая	08.16	09.55	12.28	15.14	
Группа № 8 Подготовительная к школе	08.10	09.56	12.34	15.17	
Группа № 13 Подготовительная к школе	08.12	09.57	12.40	15.17	

29. Утвердить питьевой режим:

- ✓ Завтрак: чай, кофейный напиток
- ✓ II завтрак: (9.55-10.10) фрукты, сок, напиток
- ✓ 11.00: кипяченая вода
- ✓ Обед: компот из с/ф, чай, сок
- ✓ 15.00: кипяченая вода
- ✓ Полдник: молоко, кефир, чай
- ✓ 17.00: кипяченая вода

30. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной и поврежденной эмалью.

31. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Заведующий



Л.В. Тарасова