

**государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Ненецкого автономного округа
«Центр развития ребенка – детский сад «Солнышко»**

ПРИКАЗ № 81/2

02 сентября 2024 года

«Об организации питания детей»

В соответствии 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 в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024 – 2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить 10-дневное меню для организации питания детей в возрасте от 1,5-3 лет, с 3-7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-часовым режимом питания» и «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
Ответственный – заведующий складом ДООУ Маркова Н.В.
2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-часовым режимом питания» и «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
3. Утвердить график приема пищи:

- завтрак (по возрастной норме)	08.15 - 08.50
- обед	11.30 – 12.55
- полдник	15.30 – 15.50
- ужин	17.00 – 17.40

 - Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

- завтрак	08.00 - 08.20
- обед	11.15 - 12.20
- полдник	15.00 – 15.30
- ужин	16.50 – 17.25
4. Марковой Н.В., заведующему складом:

- 4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.2. При составлении меню учитывать все требования санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций (СанПиН 2.3/2.4.3590-20.)
 - 4.3. Предоставлять меню на утверждение заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.4. Выдавать продукты питания строго по меню, оформленного в соответствии со всеми требованиями.
 - 4.5. Выдавать продукты из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 часов, предшествующего дня указанного в меню.
 - 4.6. Контролировать доставку продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов.
 - 4.7. Осуществлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00.
 - 4.8. Оформлять акты в случае обнаружения некачественных продуктов или их недостатки, с включением в состав представителя поставщика.
 - 4.9. Контролировать наличие сопроводительных документов, подтверждающие происхождение, качество и безопасность, соблюдение срока реализации, ветеринарные документы на каждую партию продуктов животного происхождения. Сохранять документы до окончания срока реализации продуктов.
 - 4.10. В случае отсутствия каких либо сопроводительных документов, продукцию животного происхождения не принимать.
 - 4.11. Хранить продукцию с соблюдением температуры и срока хранения, указанных на этикетке упаковки.
 - 4.12. При приеме продукции обращать внимание на целостность упаковки, наличие признаков размораживания при хранении.
 - 4.13. При выборе поставщиков на поставку мяса птицы, отдавать предпочтение: мясо птицы, упакованную в промышленную упаковку, имеющему полную информацию с минимальным сроком от даты изготовления.
 - 4.14. Ежедневно производить контроль температурного режима в холодильном оборудовании кладовой и пищеблока с занесением в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
 - 4.15. Ежедневно производить контроль температуры и влажности в помещениях хранения продуктов, с отметкой в журнале учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
 - 4.16. Для родителей в родительских уголках размещать ежедневное меню основного питания с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.
 - 4.17. Строго придерживаться перечня пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (Приложении 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
5. Поварам:

- 5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 5.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд и закладку необходимых продуктов.
 - 5.3. Выдачу готовой продукции осуществлять только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек в составе: заведующего, заместителя заведующего по методической работе, повара, начальника хозяйственного отдела, (по согласованию) с отметкой в журнале бракеража готовой пищевой продукции Результаты контроля регистрировать в журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
 - 5.4. Производить отбор суточной пробы готовой продукции, в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от +2С до +6С.
 - 5.5. Производить ежедневную С-витаминизацию третьего блюда с занесением данных в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
 - 5.6. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2-х часов с момента изготовления.
 - 5.7. Питьевой режим организуется с использованием кипяченой питьевой воды с соблюдением следующих правил:
 - кипятить воду не менее 5 минут;
 - до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
 - смену воды проводить не реже, чем через 3 часа.
 - 5.8. В пищеблоке иметь:
 - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима.
 - технологические карты, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.
 - медицинскую аптечку.
 - график выдачи готовой продукции
 - норму готовых блюд, контрольных блюд
 - суточную пробу надвое суток
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд.
- Ответственные – повара.
Срок – постоянно.
6. Подсобным рабочим и поварам :
 - ежедневно проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
 - использовать для уборки производственных помещений отдельный промаркированный инвентарь.

6. В помещениях пищеблока не допускается хранение личных вещей и комнатных растений

Ответственные – работники пищеблока, срок – постоянно.

7. Начальнику хозяйственного отдела строго контролировать и не допускать случаев появления насекомых и грызунов.

8. Медицинской сестре проводить ежедневный осмотр работников пищеблоков на наличие признаков гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотров заносить в гигиенический журнал (Приложение 1 к СанПиН 2.3/2.4...)

Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы.

9. Общий контроль организации питания оставляю за собой.

Заведующий



А.И. Рудик
А.И. Рудик