

Российская Федерация
Краснодарский край
ст. Воронежская
Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение детский сад №18
муниципального образования Усть-Лабинский район

ПРИКАЗ

от 09.01.2023 г

№ 13 - П

**«Об организации питания детей
в МБДОУ №18»**

В соответствии с требованиями СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 от 27 октября 2020 года N 32 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», вместе с СанПин 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...», с целью организации сбалансированного рационального питания детей соблюдения сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, а также в рамках осуществления контроля за организацией питания детей в МБДОУ №18 в 2023 году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МБДОУ №18 в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню» для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 8 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования.
2. Установить в 2023 году кратность приема пищи -10,5 часов – четырехразовое питание
3. Утвердить в 2023 году:
 - график выдачи готовой продукции с пищеблока в соответствии с режимом дня (Приложение №1)
 - график уборки холодильного оборудования (Приложение №2)
4. Возложить ответственность за организацию питания в соответствии с функциональными обязанностями на:
 - старшую медицинскую сестру Радуль Татьяну Александровну,
 - кладовщика Писаренко Маргариту Зауровну
5. Назначенному ответственному лицу старшей медицинской сестре Радуль Т. А.:
 - в соответствии с пунктом 2.22 СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 проводить ежедневный осмотр работников пищеблока, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией на наличие гнойничковых

заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносить в гигиенический журнал (Приложение №3);

Осуществлять контроль:

- за надлежащим санитарным состоянием помещений, оборудования пищеблока, складских помещений,
- за соблюдением сотрудниками личной гигиены;
- за организацией полноценного по количественному составу основных пищевых продуктов и энергии питания, согласно утвержденному 10-дневному меню, как в день, так и в целом за 10 дней;
- за технологией приготовления блюд, закладку блюд в котел продуктов, выход блюд, ведение соответствующей документации;
- за температурным режимом холодильной установки для хранения проб;
- за отбор суточных проб в соответствии с нормами СанПин

б. Назначенному ответственному лицу кладовщику Писаренко М. З.:

- составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- при составлении меню-заказа учитывать следующие требования: определять нормы на каждого ребенка, проставляя нормы выхода блюд; представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 10.00.

Контролировать:

- транспортировку пищевых продуктов, условия и сроки хранения;
- наличие у лиц, осуществляющих погрузку и выгрузку продуктов санитарной одежды, личной медицинской книжки с результатами медицинских осмотров, лабораторных обследований и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки;
- наличие санитарно-эпидемиологического заключения на пищевые продукты и не допускать к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность, с истекшим сроком хранения, признаками недоброкачества, не имеющих маркировку.
- оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу Актом-возврата, который подписывают члены Совета по питанию и представитель поставщика.
- производить выдачу продуктов из кладовой в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню с 15.30 до 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

Следить за:

- правилами хранения и соблюдением сроков реализации продукции;
- за температурным режимом всех холодильных установок складского помещения
- за санитарным состоянием продуктового склада
- за ведение и оформление документации.

7. Поварам МБДОУ №18 строго соблюдать отбор суточных проб в соответствии с нормами СанПиН.

8. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-противо-эпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;

10. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работникам пищеблока необходимо:

- хранить личные вещи только в специально отведенном для этого помещении, отдельно от одежды и обуви;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд.

11. Заведующему хозяйством Черниковой Е. А.. ежемесячно проводить проверку остатков продуктов питания.

12. Ответственность за организацию питания детей в каждой возрастной группе несут воспитатели, младшие воспитатели

13. Воспитателям групп размещать в доступном для родителей месте информацию:

- ежедневное меню (*ежедневно*);
- рекомендации по организации здорового питания детей (*не реже одного раза в месяц*).

14. Контроль за исполнением приказа возлагаю на старшую медицинскую сестру.

Заведующий МБДОУ №18

Н. П. Субочева