

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА – ДЕТСКИЙ САД № 6»  
ЭНГЕЛЬССКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

413100, Саратовская область, г. Энгельс, ул. Волоха, 20, тел. 56-66-86

## П Р И К А З

от 29.08.2024 года

№ 190 - од

Об организации питания детей  
в 2024-2025 учебном году

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», от 28.09.2020 года № 28 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.4.2648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Старшего воспитателя Вертепову В.В. назначить ответственным за производственный контроль организации питания.

2. С целью предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания утвердить программу производственного контроля на 2024-2025 гг. за организацией питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 11 (приложение № 1)

3. Результаты контроля доводить до членов коллектива ДОО ежемесячно на производственных совещаниях.

4. Утвердить перспективное десятидневное меню для организации питания воспитанников ДОО в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет;

5. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с утвержденным перспективным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет. Питание детей осуществлять в соответствии с утвержденным заведующим меню. При замене одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюда и кулинарные изделия пользоваться таблицей замены пищевых продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к с СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

6. Заведующему Кириак Г.Н.:

- проверить складские помещения для хранения продуктов на наличие и исправность приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха;

- осуществлять контроль за техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (при необходимости одноразового использования), тарой, изготовленного из материалов, соответствующих требованиям, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции; системами горячего и

холодного 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 в производственных помещениях, не допускать проведение дератизации, дезинсекции, дезинфекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, за действенного 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 инструкцией по применению и хранением в специально отведенных местах.

7. Утвердить график приема пищи:

- завтрак - 08.15 – 08.35
- второй завтрак - 09.50 – 10.06
- обед - 11.30 – 12.40
- полдник - 15.10 – 15.25
- ужин - 17.50 – 18.15

8. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля приготовления пищи. Утвердить бракеражную комиссию в составе:

Председатель: Кирияк Г. Н., заведующий МДОУ

Члены комиссии:

- Лебедева О.Н., старшая медсестра;
- Тутушкина М.В., воспитатель,
- Кудряшова Е.С., родительская общественность.

В случае отсутствия одного из членов комиссии назначить замену в лице Вертеповой В.В., старшего воспитателя.

Комиссии ежедневно осуществлять снятие пробы готовой продукции, проводить органолептическую оценку готовых блюд и разрешать к выдаче детям.

Производить контрольную запись результатов оценки блюд в журнале бракеража готовой продукции. Работу бракеражной комиссии регламентировать Положением о бракеражной комиссии МДОУ, утвержденным руководителем МДОУ.

9. Старшую медицинскую сестру Лебедеву О.Н. назначить ответственной за питание воспитанников.

10. Старшей медицинской сестре Лебедевой О.Н.:

-составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;

-представлять меню для утверждения руководителю учреждения накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

-при составлении меню использовать наименование блюд и кулинарных изделий в соответствии с их наименованиями, указанных в технологических документах (картах);

-оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 09.00 час. текущего дня;



-ежедневно вывешивать в информации для родителей меню и рекомендуемый набор продуктов на домашний ужин;

-ежедневно проводить С-витаминизацию 3-го блюда;

11. Агенту по снабжению Кудашевой К.З.:

-осуществлять прием пищевой продукции, в том числе производственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренного в том числе техническими регламентами; в случае нарушения условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевую продукцию и пищевое сырье не принимать;

-следить за сроками годности, пищевую продукцию с истекшим сроком годности утилизировать;

-с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускать их хранения во время проведения дератизации, дезинсекции, дезинфекции в производственных помещениях.

12. Агента по снабжению или лицо временно исполняющее его обязанности назначить ответственным за ведение журналов:

-Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

-Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

-Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

-Журнал учета работы бактерицидной лампы.

13. Поварам Мызниковой М.И.:

-изготавливать блюда в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем ДООУ или уполномоченным лицом, по технологическим картам, разработанными и утвержденными руководителем ДООУ;

-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 (щуп);

-строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

-производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку;

-обеспечить временное хранение готовых блюд и пищевой продукции, переданной родителями детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в холодильнике, осуществлять разогрев блюд в микроволновой печи;

-с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускать их хранения во время проведения дератизации, дезинсекции, дезинфекции в производственных помещениях.

14. Назначить повара Мызникову М.И. ответственным за отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществлять в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся), отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбирать в количестве не менее 100 грамм. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставлять поштучно, целиком в объеме одной порции. Суточные пробы хранить 48 часов в специально отведенном месте при температуре от +2\*С до +6\*С.

15. Подсобному рабочему Фадеевой В.В.:

- производить в производственных помещениях пищеблока ежедневно влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки производственных помещений использовать отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществлять в специально отведенном месте;
- обрабатывать инвентарь для готовой и сырой продукции, хранить его отдельно в производственных цехах;
- маркировать емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством);
- мыть и сушить столовую посуду, столовые приборы, чайную посуду, подносы перед раздачей;
- в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- перед сменой кипяченой воды емкость полностью освободить от остатков воды, промыть в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополоснуть;
- осуществлять сбор и обращение с отходами в соответствии с требованиями по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории ДОО.

16. Работникам пищеблока своевременно проходить гигиеническую подготовку и аттестацию, предварительные и периодические медицинские осмотры, вакцинацию, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

17. Медицинскому работнику Лебедевой О.Н., а в случае ее отсутствия лицу исполняющее его обязанности:

- проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с производственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносить в гигиенический журнал на бумажном или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Своевременно предоставить докладную о выявленных лицах с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых частей тела, инфекционными заболеваниями с целью отстранения от работы с пищевыми продуктами или перевода на другие виды работ.

18. Работникам пищеблока запретить хранить личные вещи и продукты питания на рабочем месте.

19. Работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей спецодежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую спецодежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;
- 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, медицинскому работнику или ответственному лицу;

-использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

20. Младшие воспитатели:

-в конце рабочего дня производить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом с применением дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией с их применением;

- осуществлять питьевой режим с использованием бутилированной воды, размещать бутылки в местах, не подвергающимся попаданию прямых солнечных лучей. Помпы подвергать мойке с периодичностью, указанной в инструкции по эксплуатации, но не реже 1 раза в 7 дней. Мойка помпы с применением дезинфицирующего средства проводится не реже 1 раза в месяц. В случае отсутствия бутилированной воды, использовать кипяченую воду; кипятить воду не менее 5 минут, до раздачи детям кипяченую воду охладить до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась, смену воды в емкости проводить не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченной воды отмечать в графике.

21. Педагогам групп размещать в информационных уголках для родителей:

-ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийность порции;

-рекомендации по домашним ужинам и здоровому питанию детей.

22. Всем работникам МДОУ время на питание и отдых учитывать в соответствии с утвержденным руководителем графиком. Педагогическому составу питаться посменно (утренняя смена), при осуществлении работы по совместительству время отдыха и питания по соглашению сторон между работником и работодателем.

23. Ответственность за исполнением приказа возлагаю на старшую медицинскую сестру Лебедеву О.Н., при ее временном отсутствии на старшего воспитателя Вертепову В.В.

24. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой

Заведующий



*Кириак*

Г.Н. Кириак

С приказом ознакомлены:

*Лебедева О.Н.*

*Вертепова В.В.*

*Кириак*