

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №29 «ЯБЛОЧКО»

ПРИКАЗ

от 10.01.2022г.

с. Гофицкое

№ 1

Об организации питания в 2022 г.
в МКДОУ ДС №29 «Яблочко» с. Гофицкое

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарноэпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

ПРИКАЗЫВАЮ

1.Обеспечить с 10.01.2022 г четырехразовым питанием воспитанников МКДОУ ДС №29 «Яблочко» с.Гофицкое за счет дотации из бюджета и родительской платы.

Установить следующий график питания воспитанников:

группа	1 младшая	2младшая/средняя	Старшая /подготовительная
Режимные моменты			
Получение завтрака	8.05-8.15	8.10-8.20	8.20-8.30
Завтрак	8.20-8.55	8.20-8.50	8.30-8.55
2-й завтрак	10.00		
Получение обеда	11.30-11.45	12.00-12.15	12.20-12.40
Обед	11.45-12.20	12.15-12.50	12.40-13.10
Получение полдника	15.05-15.15	15.10-15-25	15.15-15.25
Полдник	15.15-15.35	15.25-15.40	15.25-15.40

2. Создать постоянную комиссию по организации питания, бракеражу готовой продукции в МКДОУ ДС №29 «Яблочко» с. Гофицкое в составе:

Председатель комиссии – заведующий Т.В. Босенко

Члены комиссии – заведующий хозяйством Нестерова Л.А

повар Казанцева Ю.Н

кух. рабочий Нестерова Л.А

3. Назначить ответственным за организацию питания и питьевой режим заведующего хозяйством Нестерову Людмилу Александровну

4. Ответственному за питьевой режим выполнять обязанности, указанные в приложении 1 к настоящему приказу.

5. Утвердить график смены питьевой кипяченной воды в группах приложение 2

6. Заведующего хозяйством Нестерова Л.А., назначить ответственным за производственный контроль организации питания

7. С целью предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания комиссии по организации питания в МКДОУ ДС №29 «Яблочко» с. Гофицкое утвердить программу производственного контроля на 2022г.

8. Результаты контроля доводить до членов коллектива ДОУ ежемесячно на производственных совещаниях

9. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 14-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 лет до 3 лет, с 3-х лет до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5-ти часовым режимом функционирования», Питание детей осуществлять в соответствии с утвержденным заведующим меню. При замене одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий пользоваться таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к Правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

10. Заведующему хозяйством Нестеровой Л.А

– проверить 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 отсутствии 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;

– с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускать их хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях

11. Заведующего хозяйством Нестерову Л.А. назначить ответственным за ведением журналов:

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

12. Повару Казанцевой Ю.Н. :

- 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.

13. Назначить повара Казанцеву Ю.Н. 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 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, 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°C до +6°C.

14. Кухонному рабочему Нестеровой Л.А. или лицу временно исполняющему его обязанности:

- 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);
- в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, 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, сполоснуть;
- осуществлять сбор и обращение с отходами в соответствии с требованиями по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории ДОО;

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

16. Медицинскому работнику, а в случае ее отсутствия заведующему хозяйством Нестеровой Л.А.:

- проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносить в гигиенический журнал на бумажном и/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 поверхностей тела, инфекционными заболеваниями с целью временного отстранения от работы с пищевыми продуктами или перевода на другие виды работ.

17. Работникам пищеблока:

- запретить хранить личные вещи и комнатные растения в производственных помещениях пищеблока

18. 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 одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, 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, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

19. Помощникам воспитателя:

- в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- осуществлять питьевой режим : 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. перед сменой кипяченой воды емкость полностью освободить от остатков воды, промыть в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, сполоснуть

19. Воспитателям групп размещать в доступных для родителей и детей местах следующую информацию:

- ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

20. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на заведующего хозяйством Нестерову Л.А.

21. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий
муниципального казенного
дошкольного образовательного
учреждения ДС №29 «Яблочко»



Т.В. Босенко

Приложение1
к приказу МКДОУ ДС №29 «Яблочко» с.
Гофицкое
от 10.01.2022 г № 1

Перечень обязанностей ответственного
за организацию питания в МКДОУ ДС №29 «Яблочко» с. Гофицкое

1. Организовать предоставление питания воспитанникам:

- сверять ежедневное меню с основным меню, направлять его на подписание заведующему и размещать в установленном месте;

2. Осуществлять контрольные мероприятия по предоставлению питания детям:

- вести ежедневный учет воспитанников, получающих питание;
- ежеквартально готовить и предоставлять заведующему статистическую информацию о получении питания воспитанниками по возрастным категориям на основании табелей учета, предоставляемых воспитателями групп;

3. Вести просветительскую работу:

- обновлять материалы информационного стенда по питанию;
- готовить методические материалы для организации и проведения мероприятий по вопросам здорового питания для воспитанников, их родителей (законных представителей);
- координировать работу воспитателей и педагогов по формированию у детей культуры питания;

Приложение № 2
Утверждено приказом
№ 1 от 10.01.2022г.
Заведующий МКДОУ
ДС №29 «Яблочко» с.Гофицкое
_____ Т.В. Босенко

**График
смены кипяченой воды**

Наименование места раздачи воды: 1 младшая группа

Время замены воды	Ф. И. О., должность и подпись ответственного работника	
	Заменявший воду	Проконтролировавший замену воды
08:30	Помощник воспитателя Лежебокова И.М	Ответственный за организацию питания Нестерова Л.А
11:00	Помощник воспитателя Лежебокова И.М	Ответственный за организацию питания Нестерова Л.А
13:30	Помощник воспитателя Лежебокова И.М	Ответственный за организацию питания Нестерова Л.А

**График
смены кипяченой воды**

Наименование места раздачи воды: младше-средняя группа

Время замены воды	Ф. И. О., должность и подпись ответственного работника	
	Заменявший воду	Проконтролировавший замену воды
08:30	Помощник воспитателя Колпакова Н.Н	Ответственный за организацию питания Нестерова Л.А
11:00	Помощник воспитателя Колпакова Н.Н	Ответственный за организацию питания Нестерова Л.А
13:30	Помощник воспитателя Колпакова Н.Н	Ответственный за организацию питания Нестерова Л.А

**График
смены кипяченой воды**

Наименование места раздачи воды: старше-подготовительная группа

Время замены воды	Ф. И. О., должность и подпись ответственного работника	
	Заменявший воду	Проконтролировавший замену воды
08:30	Помощник воспитателя Анищенко М.Н	Ответственный за организацию питания Нестерова Л.А
11:00	Помощник воспитателя Анищенко М.Н	Ответственный за организацию питания Нестерова Л.А
13:30	Помощник воспитателя Анищенко М.Н	Ответственный за организацию питания Нестерова Л.А