

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 12 «АЛЕНУШКА» ПОСЕЛКА ПСЕБАЙ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ МОСТОВСКИЙ РАЙОН**

**ПРИКАЗ**

31 августа 2022 г.

№ 115-ОД

Пос. Псебай

**Об организации питания воспитанников  
МБДОУ детского сада №12 «Аленушка» пос. Псебай в 2022-2023 учебном году**

В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с целью организации сбалансированного рационального питания детей в соответствии с их возрастом, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, обеспечения качества процесса питания воспитанников, выполнения норм и калорийности, а также осуществления постоянного контроля по данному вопросу, п р и к а з ы в а ю:

1. Возложить ответственность за организацию питания воспитанников МБДОУ детского сада №12 «Аленушка» пос. Псебай в 2022-2023 учебном году на медицинскую сестру Самарскую Ю.И.
2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,3 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования.
  3. Установить функциональные обязанности ответственного за организацию питания:
    - 1.1. Контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением.
      - 1.1.1. Наличие специального транспорта и тары для транспортировки продуктов (маркировка, исправность, содержание).
      - 1.1.2. Оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).
      - 1.1.3. Условия хранения продуктов (качество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).
      - 1.1.4. Соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.
        - 1.1.5. Сырье и пищевые продукты, запрещенные к приему в детских учреждениях.
    - 1.2. Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий.
      - 1.2.1. Выборочная проверка закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи.
      - 1.2.2. Соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания.
      - 1.2.3. Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы). Особенности приготовления блюд детского питания.
      - 1.2.4. Перечень запрещенных для изготовления в образовательных учреждениях кулинарных изделий и блюд.
        - 1.2.5. Оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи).
        - 1.2.6. Проведение профилактической витаминизации.
        - 1.2.7. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.
      - 1.3. Контроль за санитарным режимом пищеблока.
        - 1.3.1. Обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов; расстановка оборудования в цехах.

- 1.3.2. Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования.
- 1.3.3. Оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками; их маркировка, условия хранения.
- 1.3.4. Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.
- 1.3.5. Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.
- 1.3.6. Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней
- 1.3.7. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения.
- 1.3.8. Сбор пищевых отходов.
- 1.3.9. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
- 1.4. Контроль за организацией приема пищи.
- 1.4.1. Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).
- 1.4.2. Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды.
- 1.4.3. Личная гигиена детей, условия для мытья рук.
- 1.4.4. Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.
- 1.4.5. Индивидуализация в питании детей с отклонениями в здоровье.
- 1.4.6. Организация питьевого режима.
- 1.5. Оценка качества питания.
- 1.5.1. Наличие утвержденного примерного меню и картотеки блюд
- 1.5.2. Ежедневное составление меню-раскладки.
- 1.5.3. Контроль за выполнением суточного набора продуктов (по накопительной ведомости один раз в 10 дней).
- 1.5.4. Контроль выполнения физиологических норм. Подсчет химического состава и калорийности рациона (один раз в месяц).
- 1.6. Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
- 1.6.1. Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.
- 1.6.2. Внешний вид работника, чистота санитарной одежды, наличие разовых (индивидуальных) салфеток, полотенец.
- 1.6.3. Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья, ежедневная отметка об отсутствии заболеваний в журнале «Здоровье».
- 1.6.4. Осмотр работников кухни на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра в журнале.
- 1.7. Гигиеническое обучение и воспитание.
- 1.7.1. Работа с родителями, детьми, персоналом учреждения по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.
- 1.7.2. Ведение документации по контролю за питанием:
  - журнал контроля за качеством продуктов, поступающих с базы;
  - журнал контроля за качеством готовой пищи и профилактической витаминизации;
  - журнал «Здоровье»;
  - тетрадь учета плановых медицинских осмотров персонала;
  - накопительная ведомость по расходу продуктов питания;
  - тетрадь закладки продуктов;
  - журнал регистрации работы по гигиеническому воспитанию и обучению;
  - книга записи санитарного состояния учреждения;
2. Медицинской сестре Ю.И.Самарской:
- 2.1. Питание детей организовывать в соответствии с утвержденным примерным перспективным 10-ти дневным меню и предоставлять для утверждения совету по питанию.
- 2.2. Составлять меню - требование накануне предшествующего дня указанного в меню, предоставлять для утверждения заведующему
- 2.3. При составлении меню учитывать следующие требования:

- нормы питания на каждого ребенка;
  - вес порций в готовом виде;
  - оформлять меню в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3648-20
  - вносить изменения в меню только с разрешения заведующего МБДОУ.
  - представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - возврат и добор продуктов в меню оформлять до 9 часов.
- 2.4. Контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка, за 10 дней, при необходимости производить коррекцию питания в следующей декаде.
  - 2.5. Систематически следить за качеством приготовления пищи, проводить расчет химического состава и калорийности пищевого рациона.
  - 2.6. Контролировать процесс закладки продуктов, технологию приготовления пищи, выдачу готовой пищи, выход блюд, в соответствии с меню - требованием, графиками закладки продуктов и выдачи пищи по группам.
  - 2.7. Снимать ежедневно пробы готовой продукции в соответствии с требованиями п.8.1.10 СанПиН 2.4.3648-20., регулярно вести соответствующие записи качества приготовления пищи в бракеражном журнале готовых блюд.
  - 2.8. Систематически оформлять протоколы заседаний совета по питанию
  - 2.9. Своевременно оформлять отчеты по питанию и представлять в РУО до 1 числа каждого месяца
  - 2.10. Проводить С - витаминизацию третьих блюд и производить соответствующую запись в журнале витаминизации.
  - 2.11. Медицинской сестре Ю.И.Самарской руководствоваться следующими инструкциями:
    - по снятию суточной пробы
    - органолептической оценке первых блюд
    - органолептической оценке вторых блюд
    - по измерению объема блюд
    - по проведению С-витаминизации блюд.
    - Кладовщику Лизько Л.М.:
  - 2.12. Принимать продукты от поставщиков при наличии следующих документов: товарной накладной, качественного удостоверения.
  - 2.13. Участвовать в составлении меню - требования, формировании и анализе заявок на продукты на 10 дней, месяц, квартал и обеспечении продуктами на 10 дней, месяц, квартал
  - 2.14. Выдавать продукты сотрудникам пищеблока по весу, указанному в меню - требования, под роспись
  - 2.15. Контролировать реализацию продуктов питания; правильного хранения скоропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
  - 2.16. Соблюдать требования к хранению продуктов питания в холодильной камере, в кладовой (наличие контейнеров, закрытой посуды, поддонов, стеллажей)
  - 2.17. Вести учет полученной и выданной продукции делать соответствующие записи в журналах.
  - 2.18. Кладовщик Лизько Л.М. несет материальную ответственность за продукты, хранящиеся в кладовой.
  3. Сотрудникам пищеблока Каспрук Е.В., Кириной О.Н.:
  - 3.1. Получать продукты из кладовой в пищеблок, в соответствии с утвержденным меню, с учетом норм суточного довольствия и отходов, до 17 часов
  - 3.2. Осуществлять закладку продуктов в соответствии с меню - требованием и технологическими картами в присутствии старшей медсестры
  - 3.3. Обеспечивать соблюдение технологий приготовления пищи, норм закладки сырья, норм раздачи
  - 3.4. Отпускать готовую пищу по графику, строго по весу, в соответствии с нормой выдачи продуктов на одного ребенка.

- 3.5. Обеспечивать качество мытья кухонной посуды, разделочных досок, мелкого деревянного, металлического инвентаря, рабочих столов в соответствии с требованиями санитарных правил.
- 3.6. Обеспечить маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, проводить ежедневную уборку помещений пищеблока.
- 3.7. Сотрудники пищеблока несут ответственность за полученные продукты точность веса, количество, ассортимент, качество и технологию приготовляемых блюд, за выполнение норм и требований, санитарных правил.
4. Старшему воспитателю Сычевой Л.А. контролировать: наличие перспективных планов работы по формированию культуры питания детей в соответствии с возрастом; организацию работы с родителями по вопросам питания.
  5. Воспитателям всех возрастных групп:
    - разработать перспективные планы работы по формированию культуры питания детей в соответствии с возрастом на 2022-2023 учебный год;
    - обеспечить реализацию перспективного планирования работы по формированию культуры питания детей;
    - воспитывать у детей культуру поведения, обучать их правилам хорошего тона, основам здорового питания;
    - контролировать: обеспеченность салфетками, столовой и чайной посудой согласно списочному составу,
    - обеспечивать подбор мебели и ее маркировку соответственно ростовым показателям детей
    - разработать план работы с родителями по вопросам питания.
  6. Младшему обслуживающему персоналу:
    - осуществлять кормление воспитанников в соответствии с режимом дня
    - получать продукты на пищеблоке по графику в спецодежде, в закрытой таре
    - осуществлять кормление воспитанников в соответствии с нормами питания на 1 ребенка (объем порций, объем блюд)
      - соблюдать инструкцию по применению моющих и дезинфицирующих средств;
      - обеспечивать маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары (для получения продуктов, для пищевых отходов);
      - проводить ежедневную уборку групповых помещений.
7. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.
8. Контрольные мероприятия проводить в соответствии с Планом мероприятий по контролю за организацией питания (Приложение №4).
9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.
10. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, медицинскую сестру Ю.И.Самарскую, кладовщика Лизько Л.М.
11. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.
12. Приказ вступает в силу со дня подписания.

И.о. заведующего МБДОУ детского сада  
№12 «Аленушка» пос. Псебай  
Сычева

Л.А.