

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА — ДЕТСКИЙ САД № 245»
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА Г. САРАТОВА

410069, г. Саратов, ул. им. Виктора Аржаного, зд. 4А, тел. (8452)24-10-75, e-mail: sadecopolis@yandex.ru

ПРИКАЗ

09.01.2025

№ 11-ОД

**О мероприятиях по организации
питания в муниципальном
дошкольном образовательном
учреждении «Центр – развития ребенка - детский сад № 245»
Ленинского района г. Саратова**

В соответствии с «Конвенцией о правах ребенка», гарантирующей каждому ребенку право на полноценное питание, во исполнение Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273 –ФЗВ, соответствии с Уставом Учреждения и Положением об организации питания воспитанников, во исполнение требований Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях улучшения качества питания воспитанников и контроля над выполнением профилактических мероприятий по соблюдению действующих санитарных норм

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственными за организацию питания в учреждении заведующего хозяйством Сорокину М.С. и медицинскую сестру Гожеву В.В.
2. Должностным лицам, ответственным за организацию питания в Учреждении, обеспечить качественное и полноценное питание воспитанников.
3. Медицинской сестре Гожевой В.В.:
 - 3.1. При составлении меню-требования придерживаться утвержденного примерного меню, приготовляемых блюд для организации питания;
 - 3.2. Строго следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
 - 3.3. Осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
 - 3.4. Строго следить за состоянием работников, задействованных в приготовлении и раздаче пищи воспитанникам с фиксацией результатов осмотра в журнале;

3.5. Следить за соответствием показателей помещений и холодильного оборудования требованиям к хранению продуктов питания;

3.6. Вести строгий учёт посещаемости детей с фиксированием данных в таблице посещаемости;

Обеспечить разнообразное, сбалансированное меню, с учётом возраста, норм, калорийности продуктов;

3.7. Своевременно производить составление актов снятия или добавления продуктов в соответствии с ежедневным количеством присутствующих детей в Учреждении;

3.8. Своевременно осуществлять контроль отбора проб готовой продукции и соблюдать правила хранения проб в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических требований;

3.9. Производить контроль за закладкой продуктов питания и выходом готовой продукции, качеством приготовления пищи, с фиксацией результатов анализа в журнале;

3.10. Осуществлять контроль над соблюдением правил выдачи и раздачи продуктов питания поварами, младшим воспитателем, правилами переноски (доставки в группу) продуктов питания от пищеблока до группы;

3.11. Вести постоянный контроль за соблюдением норм выдачи готовой продукции детям согласно возрасту и индивидуальным особенностям организма (при наличии детей с индивидуальными особенностями);

3.12. Осуществлять регулярный контроль за правилами приема пищи детьми, соблюдением режима питания;

3.13. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях;

3.14. Осуществлять контроль маркировки все емкостей 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). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

3.15. Размещать, в доступных для родителей местах (информационных стендах), следующую информацию:

-ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции и рекомендациями по организации здорового питания детей (в домашних условиях).

3.16. Организовать и осуществлять контроль питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;

- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа в холодный период и 2 часа в летний период;
- смену кипяченой воды фиксироваться в журнале смены воды.

3.17. Своевременно вести документацию, утвержденную действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.18. На время отсутствия старшей медицинской сестры обязанности по контролю над организацией питания возлагаются на заведующего хозяйством Сорокину М.С.

4. Назначить заведующего хозяйством Сорокину М.С. ответственным за приемку и хранение продуктов питания.

Заведующему хозяйством Сорокиной М.С.:

4.1. Обеспечить регулярную поставку продуктов питания, согласно заявкам и договорам на поставку продуктов питания;

4.2 Ежедневно осуществлять приём продуктов питания от поставщиков, вести строгий экспертный контроль над качеством продуктов, за соблюдением правил поставки поставщиком пищевых продуктов, за выполнением требований к таре и перевозке продуктов питания, за поступлением продуктов питания в срок, наличием сертификатов, ветеринарных свидетельств, декларации о соответствии, накладных;

4.3. Строго следить за качеством поставляемой продукции, соответствием норм, сроков реализации;

4.4. В случае обнаружения некачественных товаров или несоответствия сопроводительных документов, незамедлительно принимать меры к возврату или замене не допускать некачественные товары к приему и реализации;

4.5. При приемке продуктов проверять соответствие товара с накладной, наличием ярлыков и маркировки;

4.6. Своевременно осуществлять выдачу продуктов питания на пищеблок с фиксацией в журнале учёта прихода и расхода продуктов питания;

4.7. Вести строгий учёт за расходом продуктов питания в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических требований в области организации питания;

4.8. Соблюдать санитарный режим, выполнять требования и правила санитарной и генеральной уборки в складском помещении (для хранения продуктов питания);

4.9. Вести необходимую документацию в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических требований в области организации питания;

4.10. Осуществлять контроль организации питьевого режима (наличие посуды для организации питания воспитанников и требованиями к процессу приготовления (кипячения) воды;

4.11. Контролировать работу приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду контрольно-ревизионных мероприятий;

4.12. Вести работу по осуществлению контроля, за работой в помещениях пищеблока бактерицидных ламп;

4.13. Осуществлять контроль над исправностью технологического оборудования и своевременное принятие мер по устранению неполадок и ремонту.

5. Поварам Бабаевой Е.А. и Мадашевой Т.В.:

5.1. Обеспечивать контроль санитарного состояния пищеблока, соблюдение работниками пищеблока санитарно-гигиенических правил;

5.2. Обеспечивать соблюдение технологии приготовления блюд в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических требований и технологическими картами;

5.3. Строго соблюдать требования, предъявляемые к обработке сырой и готовой продукции;

5.4. Строго выполнять требования к срокам приготовления, реализации и выдачи готовой продукции, к режиму выдачи пищи в группы с пищеблока;

5.5. Соблюдать требования, предъявляемые к температурному режиму готовой продукции выдаваемой для использования в питание воспитанников;

5.6. Строго контролировать выполнение правил личной гигиены работниками пищеблока;

5.7. В период отсутствия медицинской сестры осуществлять отбор проб готовой продукции в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями;

5.8. Осуществлять контроль выполнения правил обработки посуды и инвентаря, проведением своевременных текущих и генеральных уборок и пищеблока с фиксацией выполнения данных видов работ в журнале;

5.9. Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении закусок, осуществлять замену на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

6. Заведующему:

6.1. Осуществлять периодический контроль над закладкой, выходом и качеством готовой продукции и поставляемого сырья;

6.2. Общественный контроль имеет право осуществлять:

старший воспитатель Лизякина О.В., представитель трудового коллектива, воспитатели возрастных групп, родители, имеющие медицинский допуск в посещение пищеблока.

6.3. Бракеражной комиссии осуществлять своевременное составление актов в случае обнаружения недоброкачественных продуктов питания и фиксации результатов контроля.

7. Младшим воспитателям групп:

7.1. Строго соблюдать требования к транспортировке пищи и воды;

7.2. Выполнять требования, предъявляемые к мытью и последующей обработке посуды;

7.3. Строго выполнять требования по утилизации отходов;

7.4. Строго выполнять требования, предъявляемые к содержанию буфетной.

8. Воспитателям групп:

8.1. Воспитатель группы несет ответственность за представление в информационном уголке для родителей сведений о меню на текущий день (с указанием наименования приема пищи, перечнем блюд с указанием массы порции и калорийности);

8.2. Воспитатель осуществляет формирование культуры питания у воспитанников, содействует формированию позитивного отношения к правильному и сбалансированному питанию, формированию культурно-гигиенических навыков в соответствии с возрастом воспитанников.

9. Ответственность за организацию питания воспитанников в группах несут:

- группа «Птенчики» воспитатели - Крамина С.В., Старухина Ю.А. ,
- группа «Зайчата» воспитатели - Мусина О.Ю., и Абушаева Е.Д., младший воспитатель Бурмистрова Н.Г.;
- группа «Совушки» воспитатели Лукпанова Л.А., Кадирбекова М.В., младший воспитатель Вигант М.В.
- группа «Рыбки» воспитатели - Тепанян Р.А., Пономарева Е.А., младший воспитатель Климова А.А.;
- группа «Росточки» воспитатели – Авагян О.Ц., младший воспитатель Богачкина К.А.;
- группа «Бабочки» Грачева О.В., Мирзакеримова А.Ю.,
- группа «Эколята» воспитатели - Дехтярева Е.С., Денисова Н.А.,

10. Во время приема воспитанниками пищи воспитатели и младшие воспитатели занимаются непосредственно организацией процесса питания и воспитанием культурно-гигиенических навыков.

11. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



С.В. Андреева