

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
общеобразовательного вида детский сад № 26  
муниципального образования город Новороссийск

ПРИКАЗ

11.01.2021 г.

№ 1/1-09

**Об организации питания**

На основании Устава, во исполнение ст 37 Закона 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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 на основании Положения об организации питания детей в МАДОУ д/с № 26, в целях организации полноценного, качественного, соответствующего требованиям нормативных документов питания воспитанников в 2021 календарном году,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание в соответствии с правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20: полноценным, разнообразным по составу и полностью удовлетворяющим физиологическую потребность растущего организма воспитанников в пищевых веществах и энергии. (таблица 1, приложение № 7 СанПин 2.3/2.4.3590-20)
2. Организовать питание в соответствии с примерным меню, утвержденным заведующим (десятидневным: на осенне-зимний период с 01.09.2020г. по 31.03.2021г., весенне-летний период с 01.04.2021г. по 31.08.2021г. приложение № 8 СанПин 2.3/2.4.3590-20)
3. Назначить ответственным за организацию питания воспитанников старшую медсестру Сорокину Елену Алексеевну, кладовщика Петрову Веру Сергеевну, заместителя заведующей по АХЧ Яковлеву Марину Викторовну  
Сорокиной Елене Алексеевне осуществлять:
  - 3.1 Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;  
Ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей в период эпидемии острых респираторных заболеваний, ведение журнала проведения витаминизации третьих блюд;
  - 3.2 Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов ;

- 3.3 Снятие пробы и записи в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции» оценки готовых блюд с разрешения их к выдаче согласно положения о бракеражной комиссии МАДОУ д/с № 26 ( приложение № 4 СанПин 2.3/2.4.3590-20)
- 3.4 Контроль ежедневного забора суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;
- 3.5 Контроль закладки в котёл продуктов питания;
- 3.6 Ведения контроля санитарного состояния пищеблока, групповых моечных и буфетных уголков их оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
- 3.7 Контроль за наличием в моечных буфетных уголках инструкций о правильном мытье посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств
- 3.8 Ежедневный осмотр сотрудников, перед началом работы, связанных с приготовлением и раздачей пищи, с занесением результатов осмотра в гигиеническом журнале ( приложение № 1 СанПин 2.3/2.4.3590-20)
4. Назначить Сорокину Е.А. ответственной за;
  - 4.1 Разработку меню с учётом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания, суммарный объём блюд по приёмам пищи должен соответствовать приложению № 7 таблица 1, Приложению № 9 таблица 1, 3 Приложение 10 таблица 1 СанПин 2.3/2.4.3590-20;
  - 4.2 Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд, стоимости для разного возраста;
  - 4.3 Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов; ( приложение № 11 СанПин 2.3/2.4.3590-20)
  - 4.4 Ежедневное вывешивание в уголке меню-требования установленного образца и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
  - 4.5 Организацию замены продуктов питания, согласно утвержденного списка коррекции питания детей, посещающих МАДОУ д/с № 26
  - 4.6 Составление списков коррекции питания воспитанников МАДОУ д/с № 26 по медицинским показаниям не реже 2 раз в год.
  - 4.7 Составление совместно со старшим воспитателем графика выдачи готовой продукции 2 раза в год: на учебный год, на летний оздоровительный период
5. Возложить ответственность на заместителя заведующей по АХЧ Яковлеву М.В. за:
  - 5.1 оборудование пищеблока необходимым технологичным и холодильным оборудованием



- 5.2 бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования , оснащение кухонным инвентарём, посудой моечным оборудованием и моющими средствами;
- 5.3 Бесперебойную работу моечного оборудования в группах;
- 5.4 Оснащение столовой и чайной посудой для каждой группы;
- 5.5 Утилизацию пищевых отходов в соответствии;
- 5.6 Обеспечение работников пищеблока, помощников воспитателей, воспитателей специальной одеждой;
- 5.7 Обеспечить засетчивание окон и дверей в теплое время года;
6. Возложить ответственность на кладовщика Петрову В.С.за:
  - 6.1 Входной контроль поступающей продукции с регистрацией результата контроля в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ( приложение № 5 СанПин 2.3/2.4.3590-20)
  - 6.2 Сохранность и транспортировки продуктов питания, условия их хранения и сроки реализации;
  - 6.3 Ежедневное осуществление контроля соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании ( приложение № 2,3 СанПин 2.3/2.4.3590-20), также в складских помещениях для хранения сыпучих продуктов. Контроль влажности воздуха;
  - 6.4 Работу с поставщиками продуктов;
7. Возложить ответственность на повара Запорощенко И.Н., а в её отсутствие на повара Букину И.В.за:
  - 7.1 Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
  - 7.2 Режим обработки кухонной посуды;
  - 7.3 Правильное выполнение технологии приготовления 1-х 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-го блюда в соответствии с требованиями СанПиНа;
  - 7.4 Составление совместно с медсестрой, разнообразного меню;
  - 7.5 Выдачу готовой продукции только после снятия пробы;
  - 7.6 Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите ( не более 2\*х часов)
  - 7.7 Соблюдение санитарно-гигиенических условий пищеблока;
  - 7.8 Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
8. Во время работы сотрудникам пищеблока категорически запрещается:
  - носить кольца, серьги, принимать пищу, курить на рабочем месте;
  - приступать к работе с ангиной, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, больными или при подозрении на инфекционные заболевания;
9. Возложить ответственность на воспитателей за:
  - 9.1 обеспечение приёма пищи воспитанниками в полном объёме;
  - 9.2 Соблюдение санитарно-гигиенических условий приёма пищи;

9.3 формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

9.4 организацию питьевого режима в группах, обеспечение качества питьевой воды;

10. Возложить ответственность на помощников воспитателей за:

10.1 Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды

11. Помощникам воспитателя неукоснительно соблюдать:

11.1 график выдачи готовой продукции

11.2 требования к посуде для получения готовой продукции

11.3 подготовку санитарно-гигиенических условий для приёма пищи

11.4 инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря;

12. Ознакомить с приказом по принадлежности.

13. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ детский сад № 26



И.А. Белогай



