

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД  
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 19 СТАНИЦЫ КАМЫШЕВАТСКОЙ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЕЙСКИЙ РАЙОН**

**ПРИКАЗ**

**от 01 сентября 2023 года**

**№ 147-ОД**

**ст. Камышеватская**

**Об организации питания  
в МБДОУ ДСКВ № 19 ст-цы Камышеватской МО Ейский район  
в 2023-2024 учебном году**

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарных правил СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2023-2024 учебном году производственного контроля по вопросу питания п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание в МБДОУ ДСКВ № 19 ст-цы Камышеватской МО Ейский район в соответствии с правилами и нормами СанПиНа 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов

и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить ответственность за организацию на медицинскую сестру по диетическому питанию Толмачёву Галину Фёдоровну за:

2.1. соблюдение Основного меню на основе примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;

2.2. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом возраста детей и указанием выхода блюд для разного возраста;

2.3. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;

2.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу соответствующие таблице замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

- 2.5.1. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- 2.5.2. соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания;
- 2.5.3. тепловую обработку (рецептура, виды, этапность, продолжительность приготовления блюда, температурные режимы);
- 2.5.4. учет особенностей приготовления блюд детского питания;
- 2.5.5. хранение и соблюдение сроков реализации продуктов;
- 2.5.6. снятие пробы, оценки готовых блюд, записи и разрешения их выдачи бракеражном журнале «Готовой пищевой продукции»;
- 2.5.7. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;
- 2.5.8. ежедневное проведение С-витамизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- 2.5.9. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- 2.5.10. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
- 2.5.11. обеспечение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки; регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки; наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения.

### 3. Утвердить режим питания воспитанников:

завтрак (по возрастной группе)	08.20 - 09.00
второй завтрак	10.30 – 11.00
обед	11.45 – 12.40
полдник	15.25 - 15.45

### 4. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии:

Шевченко Анна Владимировна	заведующий
-------------------------------	------------

Члены комиссии:

Нефедова Лариса Михайловна	заведующий хозяйством
Толмачёва Галина Фёдоровна	медсестра по диетическому питанию
Захарченко Инна Николаевна	старший воспитатель

5. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

6. Утвердить график закладки продуктов в котел:

Наименование основного продукта	Время закладки		
	завтрак	обед	полдник
говядина		07.00	
печень		10.00	
птица		07.30	
рыба		09.30-10.00	
м/сливочное	07.30	10.00-10.30	09.30-выпечка, 13.00
яйцо	07.00	10.00-10.30	09.30-выпечка, 13.00
сметана		10.00-10.30	13.40
творог			13.00
сахар	07.10	09.30	09.30-выпечка, 13.00
сыр	07.00-08.00		
<b>С витаминизация</b> Компот, кисель		11.30	

7. Возложить ответственность на поваров МБДОУ ДСКВ № 19 ст.Камышеватской МО Ейский район Шульга Людмилу Васильевну, Хрюкину Надежду Николаевну за:

7.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

7.2. правильное выполнение технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

7.3. совместное с кладовщиком и медсестрой по диетическому питанию составление разнообразного меню, с учетом сезонных продуктов;

7.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

7.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска готовых блюд и нахождения на горячей плите (не более двух часов), тепловую обработку (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы);

7.6. контролировать сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

8. Возложить ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в соответствии с правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и за ее хранение в течение 48 часов в специальном холодильнике при температуре +2 +6 на медсестру по диетическому питанию Толмачёву Галину Фёдоровну, а в ее отсутствие на повара Шульга Людмилу Васильевну.

9. Утвердить график выдачи готовых блюд из пищеблока на группы:

завтрак (по возрастной группе)	08.15
второй завтрак	10.20
обед	11.30
полдник	15.20

10. Возложить ответственность на воспитателей за:

10.1. обеспечение приема пищи детьми;

10.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

10.3. формирования навыков самообслуживания у детей и правил этикета.

11. Медицинской сестре по диетическому питанию Толмачёвой Галине Фёдоровне обеспечить;

11.1. контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

11.2. наличие медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медосмотров;

11.3. контроль за внешним видом работников (поваров, кухонной рабочей, младших воспитателей) чистота санитарной одежды, наличие индивидуальных полотенец;

11.4. самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья, включая ежедневную отметку об отсутствии заболевания в «Гигиеническом журнале» приложение № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

11.5. осмотр работников кухни на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, допуск работников отмечают в журнале;

11.6. контролировать санитарное состояние пищеблока, групп, регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки;

11.7. ежегодное обучение работников пищеблока и младших воспитателей «Профессиональной гигиенической подготовке» и соблюдению СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно эпидемиологических требования к организации общественного питания населения».

12. Заведующему хозяйством Нефедовой Ларисе Михайловне:

12.1. осуществлять контроль за своевременной доставкой продуктов, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых продуктов;

12.2. осуществлять контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением, оценку качества поступающих продуктов (бракераж);

12.3. проводить оценку качества поступающих продуктов (бракераж сырой продукции). Принимать продукты после сверки автоматизированной информационной системой «Меркурий» предназначенной для электронной сертификации документации, а так же возможно наличие документов бумажном виде сопровождающих пищевые продукты (сертификат соответствия, срок его действия, условие и сроки реализации, дата изготовления продукта (число, месяц, год));

12.4. анализ хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей);

12.5. обеспечить соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.

13. Контроль выполнения приказа оставляю за собой

Заведующий

А.В.Шевченко