

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 3
«Колокольчик» г. Котельниково Волгоградской области
(МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик»)

404352 Волгоградская область, г.Котельниково, ул.Пролетарская, д. 12 а

т.8(84476)3-23-96 e-mail: okudachkina@mail.ru

ИНН 341 300 95 15, КПП 341 301 001, БИК 011 806 101, ОГРН 107 345 800 11 00

П Р И К А З

30.12.2020

№ 204

Об организации питания на 2021 г.

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" и с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик», осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик» на 2021 год,

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Дополнить и утвердить дополнения к должностным инструкциям работников пищеблока, младшего воспитателя, воспитателя.
2. В срок до 31.12.2020 ознакомить сотрудников с дополнениями под роспись в журнале.
3. Создать постоянную комиссию по организации питания, бракеражу готовой продукции в МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик»
в составе: Председатель комиссии – заведующий О.Б. Кудачкина
Члены комиссии – Зав. по ХЧ О.Н. Вербельчук
Старший воспитатель – Л.Н. Ефимова
Музыкальный руководитель – Т.Н. Хлопкова
Старшая медсестра - Л.Н. Лобкова
Повар- М.И. Донцова
4. Старшую медсестру Лобкову Л.Н., назначить ответственным за производственный контроль организации питания.
 - 4.1 С целью предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания комиссии по организации питания в МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик» разработать программу производственного контроля на

2021г. за правильной организацией питания в срок до 30.12.2020 (приложение 1)

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

5. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5- лет до 3-х лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5-ти часовым режимом функционирования» и «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 3-х лет до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5-ти часовым режимом функционирования».

5.1 Утвердить график приёма пищи:

Завтрак: 1 младшая группа – 08.05

2 младшая группа – 08.10

Средняя группа – 08.20

Старшая группа – 08.25

Подготовительная группа – 08.30

Второй завтрак: 1 младшая группа – 09.20

2 младшая группа – 09.40

Средняя группа – 09.50

Старшая группа – 10.10

Подготовительная группа – 10.20

Обед: 1 младшая группа – 11.55

2 младшая группа – 12.20

Средняя группа – 12.30

Старшая группа – 12.40

Подготовительная группа – 12.50

Полдник: 1 младшая группа – 15.15

2 младшая группа – 15.25

Средняя группа – 15.25

Старшая группа – 15.30

Подготовительная группа – 15.35

5.2 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 (согласно Правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.3 В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик», меню утверждать руководителю предприятия общественного питания, согласовывать с руководителем.

5.4 В случае, если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню утверждать индивидуальному предпринимателю, согласовывать с руководителем МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик».

6. Утвердить списки детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, бесплатном питании по мере необходимости.

6.1 Организовать ст. медсестре Лобковой Л.Н., зав. по ХЧ Вербельчук О.Н. лечебное и диетическое питание на основании представленных родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача, наличием индивидуального меню, разработанного специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка.

6.2 Разрешить употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в групповой комнате.

7 Заведующему по ХЧ Вербельчук О.Н.:

- 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);

- 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.

8. Назначить ответственным зав. по ХЧ Вербельчук О.Н. за ведением журналов:

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

8.1 Назначить ответственным ст. медсестру Лобкову Л.Н. за ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования пищеблока.

8.2 Назначить ответственным кухонного работника Беликову А.А. за учёт времени работы бактерицидной лампы закрытого типа пищеблока в журнале учета работы бактерицидной лампы МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик».

9. Назначить ответственным повара Донцову М.И. за:

- за ведение листка учета температурного режима холодильного оборудования пищеблока.
- 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;
- обеспечить временное хранение готовых блюд и пищевой продукции, переданной родителями детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в холодильнике, осуществлять разогрев блюд в микроволновой печи (при наличии);
- 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. Время смены кипяченой воды отмечать в графике.
- с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускать ее хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях

9.1. Назначить повара Донцову М.И. ответственным за отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

9.2. 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, колбаса, 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.

9.3. Назначить повара Донцову М.И. ответственным за выдачу приготовленной пищевой продукции на возрастные группы ДОУ.

10. Кухонному рабочему Беликовой А.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 (зонах);
- 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);
- мыть и сушить кухонную посуду, подносы перед раздачей;
- в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, 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 ДОУ;

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

12. Старшей медсестре Лобковой Л.Н. а в случае ее отсутствия заведующему по ХЧ Вербельчук О.Н.:

- 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.

- 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.

13. Работникам пищеблока:

- запретить хранить личные вещи в производственных помещениях пищеблок.

14. 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.

15. Младшим воспитателям:

- организовать питание воспитанников ДООУ согласно график выдачи готовой продукции с пищеблока и приёма пищи (приложение 2)

- 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. Время смены кипяченой воды отмечать в графике; перед сменой кипяченой воды емкость полностью освободить от остатков воды, промыть в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, сполоснуть.

15.1 При использовании упакованной воды промышленного производства, установок с дозированным розливом (помпой-дозаторы) упакованной питьевой воды (кулеров):

- размещать их в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры (помпы -дозаторы) подвергать мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства проводить не реже одного раза в три месяца;
- использование посуды из расчёта количества воспитанников (списочного состава) группы, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды, контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения.
- упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

16. Педагогам 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.

17. Ответственность за исполнением данного приказа возлагаю на медицинскую сестру Лобкову Л.Н., зав. по ХЧ Вербельчук О.Н.

18. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой

Заведующий

Кудачкина О.Б. Кудачкина

С приказом ознакомлены:

<u>Л.Н. Лобкова</u>	« <u>30</u> » <u>12</u> 202 <u>0</u> г.
<u>О.Н. Вербельчук</u>	« <u>30</u> » <u>12</u> 202 <u>0</u> г.
<u>М.И. Донцова</u>	« <u>30</u> » <u>12</u> 202 <u>0</u> г.
<u>А.А. Беликова</u>	« <u>30</u> » <u>12</u> 202 <u>0</u> г.
<u>Н.В. Юдина</u>	« <u>30</u> » <u>12</u> 202 <u>0</u> г.
<u>Т.П. Абросимова</u>	« <u>30</u> » <u>12</u> 202 <u>0</u> г.
<u>М.А. Братухина</u>	« <u>30</u> » <u>12</u> 202 <u>0</u> г.
<u>Н.В. Савоськина</u>	« <u>30</u> » <u>12</u> 202 <u>0</u> г.
<u>И.И. Аникеева</u>	« <u>30</u> » <u>12</u> 202 <u>0</u> г.

