

**Автономная некоммерческая дошкольная образовательная организация
«Детский сад «Бэби школа» (Детская школа)
г. Краснодар**

ПРИКАЗ

09.01.2023

№ 4 - ОД

**Об организации питания в АНО ДОО «Детский сад «Бэби школа»
(Детская школа) в 2023/2024 учебном году**

В целях организации сбалансированного и рационального питания воспитанников детского сада для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648- 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», положением об организации питания воспитанников

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать в ДОО 5-ти разовое питание (завтрак, 2 завтрак, обед полдник, ужин) воспитанников на 2023-2024 учебный год.
2. Всем сотрудникам ДОО строго соблюдать требования «Санитарно-эпидемиологические требования».
3. Проверить складские помещения для хранения продукции на наличие и исправность приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха; холодильное оборудование - контрольных термометров.

Ответственные: повара Голышева Р.Г. , Шаламова Е.Д.

4. Осуществлять контроль за техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным оборудованием, инвентарем, посудой, 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 и освещения.

Ответственные: администратор Морозова Т.П., : повара Голышева Р.Г. , Шаламова Е.Д.

5. 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).

Ответственные: повара Голышева Р.Г. , Шаламова Е.Д.

6. 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.

Ответственные: повара Голышева Р.Г. , Шаламова Е.Д.

7. Обеспечить наличие на пищеблоке:

- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- инструкции по охране труда и технике безопасности.

Ответственный: администратор Морозова Т.П.

8. Ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей.

Ответственный: повар Голышева Р.Г.

9. Анализировать выполнение натуральных норм питания ежемесячно, при необходимости с последующей корректировкой.

10. Учитывать нормы продуктов на каждого ребенка в соответствии с возрастом, рассчитывая норму выхода блюд.

11. Своевременно подавать заявки поставщикам, контролировать своевременную доставку, точность веса, количество, качество, срок годности и ассортимент продуктов питания.

Ответственный: повар Голышева Р.Г.

12. Осуществлять прием поступающих продуктов питания при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность и в соответствии с установленными требованиями, с составлением акта приемки.

Ответственный: повар Голышева Р.Г.

13. 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.

Ответственный: повар Голышева Р.Г.

14. Проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье не принимать.

Ответственный: повар Голышева Р.Г.

15. Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора.

Ответственный: повар Голышева

Р.Г.

16. Строго соблюдать требования СанПиН по хранению продуктов в условиях склада. Вести необходимую документацию.

15. Ежедневно вывешивать меню-вывеску на информационном стенде ДОО;

Ответственные: повара Голышева Р.Г. , Шаламова Е.Д.

16. При составлении меню использовать наименование блюд и кулинарных изделий в соответствии их наименованиям, указанным в технологических документах.

Ответственные: повара Голышева Р.Г. , Шаламова Е.Д.

17. 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.

Ответственные: повара Голышева Р.Г. , Шаламова Е.Д.

18. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного директором, на воспитателей и младших воспитателей групп.

Ответственные: воспитатели и младшие воспитатели групп.

19. Воспитателям и младшим воспитателям групп:

- своевременно представлять работникам пищеблока заявку на фактическое количество питающихся воспитанников;

- информировать родителей (законных представителей) воспитанников о порядке организации питания в детском саду, навыках и культуре здорового питания детей;
- обеспечить питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов или с использованием бутилированной воды с допустимым сроком годности;
- строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специальной одежде и в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- осуществлять работу по формированию рационального поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- постоянно проводить разъяснительную работу с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;
- проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- своевременно проводить маркировку посуды, ветоши и емкостей в групповых помещениях;
- строго соблюдать правильность маркировки посуды, своевременное ее обновление.

20. Работникам пищеблока:

- работать только по утвержденному директором ДОО меню-требованию;
- строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, норму выхода готовых блюд, температурный режим при выдаче готовых блюд;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку;

- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности блюд в бракеражном журнале, согласно графику выдачи пищи, на группы;
- раздеваться только в специально отведенном месте, личные вещи (сумки, расчески, одежду, телефоны) оставлять вне пищеблока;
- посещать другие помещения детского сада и выход из здания детского сада только в сменной одежде.
- своевременно проводить маркировку посуды, ветоши и емкостей на пищеблоке.
- строго соблюдать правильность маркировки посуды, своевременное ее обновление.

21. Педагогам групп размещать в доступных для родителей местах следующую информацию:

- ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

22. Проводить ежедневную витаминизацию третьих блюд витамином «С».

22.1. Дату витаминизации, а также сведения о количестве витаминов регистрировать в «Журнале витаминизации третьих блюд».

22.2. Воспитателям групп: довести до сведения родителей на родительских собраниях о проведении «С» витаминизации третьих блюд.

23. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока (Приложение 1).

24. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Л.В. Салеева

С приказом ознакомлены:

Николашкина Т.А.

Шкавро С.Н.

Архипова А.А.

Лавочкина Д.В.

Кашлева О.В.

Дуванкина С.Ю.

Губерия О.В.

Безуглова Н.В.

Савина М.В.
