

Приказ

От 09.01.2025г

№1-ОД

«Об организации питания в МКДОУ «Детский сад №3 «Колокольчик»

Руководствуясь Постановлением 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», с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованиями и технологическим картами, выполнением норм и калорийности, а также осуществлением контроля,

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Ответственным лицом за организацию питания, контроля и проведение мониторинга по организации питания в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №3 «Колокольчик» на 2025 год назначить заведующим хозяйством – Кантемир Ольгу Александровну.

2. Повару – Дрюпиной Т.Т., заведующему хозяйством Кантемир О.А., усилить контроль за соблюдением в учреждении требований действующего законодательства в сфере питания, а именно:

- статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 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».
- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 №2 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

3. Заведующему хозяйством Кантемир Ольге Александровне при исполнении своих обязанностей строго:

3.1. При выполнении рациона здорового питания и меню при организации питания детей в учреждении строго контролировать следующие требования:

- Питание детей осуществлять в соответствии с утвержденным меню, включающего горячее питание; и индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и

диетическом питании с учетом требований (при наличии таких воспитанников).

- Контролировать и предусматривать в меню распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

- Питание детей осуществлять посредством реализации основного (организованного) меню, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при наличии таких воспитанников), с учетом требований.

- Контролировать допущенную (строго по приказу учреждения) замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности. Допускается корректировать меню с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

- Контролировать в меню, для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах и использовать специализированную пищевую продукцию промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Замену витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов строго не допускать, в целях профилактики йододефицитных состояний у детей использовать соль поваренную пищевую йодированную при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.2. Ежедневно представлять меню основного (организованного) питания для утверждения заведующим до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.3. Ежедневно в 07.30 утра размещать в доступных для родителей и детей местах (в групповых ячейках, информационном стенде пищеблока и в приемных помещениях групп) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации (ежеквартально) по организации здорового питания детей.

3.4. Контролировать отбор суточных проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществлять назначенным ответственным работником пищеблока (по приказу учреждения) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Контролировать, что холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 грамм. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

3.5. Контролировать хранение суточных проб не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

3.6. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовывать лечебное и диетическое питание (при наличии таких воспитанников), в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Выдачу детям рационов питания (при наличии таких воспитанников), осуществлять в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц (назначенных приказом учреждения).

3.7. Контролировать: - организованный питьевой режим с использованием кипяченой воды, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды и требованиям санитарных правил; - график выдачи кипяченой воды с пищеблока - выполнение поварами, воспитателями и помощниками воспитателей Инструкции по организации питьевого

режима.

4. Заведующему хозяйством Кантемир Ольге Александровне при исполнении своих обязанностей строго:

- 4.1. Обеспечивать контроль за качеством поступающего в учреждение продовольствия, условия и сроки его хранения, особенно скоропортящихся (контроль органолептических показателей: внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус). Осуществляет контроль за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания и производственное сырье: не допускать прихода продуктов без сертификатов качества; осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании детей дошкольного возраста в соответствии с «Ассортиментом пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста», с заявкой и товарной накладной;
- 4.2. Организовывать правильное хранение продовольствия, обеспечивать своевременное расходование по установленным нормам и прямому назначению. Выдавать продукты поварам не позднее 15.00 часов и контролировать их распределение согласно раскладке продуктов. Обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических требований при доставке продуктов со склада на пищеблок, их хранении.
- 4.3. Контролирует приготовление и использование моющих и дезинфицирующих растворов для пищеблока и групп.

5. Повару Дрюпиной Татьяне Тимофеевне при исполнении своих обязанностей строго:

- 5.1. Выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке.
- 5.2. Соблюдать технологию приготовления блюд (выполнять гигиенические требования в технологических процессах), уделять должное внимание безопасности приготовленной пищи (соблюдать температурный режим в толще продукта). Обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах технологического процесса приготовления пищи.
- 5.3. Производить закладку основных продуктов в котел по графику, в присутствии ответственных лиц, в соответствии с приказом руководителя.
- 5.4. Осуществлять ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции, в установленном порядке, в стерильной стеклянной посуде с крышкой и её хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре от +2 до +6 о С.
- 5.5. Постоянно контролировать содержание в чистоте инвентаря и оборудования пищеблока, бережно к ним относится, соблюдать правила эксплуатации технологического и холодильного оборудования, обеспечивать чистоту и порядок во всех помещениях пищеблока, своевременное удаление из помещений пищеблока отходов. Принимать меры к обеспечению пищеблока необходимым уборочным инвентарем. Организовывать мытье столово-кухонной посуды, инвентаря и оборудования с соблюдением санитарных требований. Соблюдать чистоту на рабочем месте и правила личной гигиены.
7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о.заведующего:



Е.А.Ерошенко

С приказом ознакомлены: Завхоз
Повар

Кантемир О.А.
Дрюпина Т.Т.