

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД №37»

ПРИКАЗ

01.06.2022

№ 47

«Об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 37»

На основании санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», руководствуясь Уставом МБДОУ №37,

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Организовать полноценное сбалансированное питание детей, соблюдение расходов в пределах средств, выделенных учреждению на организацию питания, в том числе с привлечением внебюджетных средств.

2. Утвердить:

2.1. Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 37» (Приложение 1);

2.2. Положение об организации питания работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 37» (Приложение 2);

2.3. Положение о комиссии по организации питания, бракеражу готовой продукции в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 37» (Приложение 3);

2.4. План работы комиссии по организации питания, бракеражу готовой продукции в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 37» (Приложение 4);

2.5. График приема пищи в МБДОУ №37 (Приложение 5);

2.6. График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы МБДОУ №37 (Приложение 6).

3. Дополнить и утвердить дополнения к должностным инструкциям работников пищеблока, младшего воспитателя, воспитателя.

4. Создать постоянную комиссию по организации питания, бракеражу готовой продукции в МБДОУ №37 в составе:

Председатель комиссии – заведующий хозяйством Рукомойкина Н.В.

Члены комиссии:

– председатель ПК Иванова Т.А.

- калькулятор Таранцова Л.О.

- медицинский работник Артёмовской ЦРБ Трошкина Е.В. (по согласованию)

- повар Трифонова И.С. или Нецветаева Т.М.

5. Назначить ответственным за производственный контроль и организацию питания в МБДОУ №37, заведующего хозяйством МБДОУ №37 – Рукомойкину Н.В., (далее- Ответственный).

6. С целью предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания Ответственному МБДОУ №37 внести изменения в программу производственного контроля.

7. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 3-х лет и от 3-х лет до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10-ти часовым режимом функционирования».

8. 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 (приложение № 11 к Правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

9. Заведующему хозяйством МБДОУ №37 Рукомойкиной Н.В.:

- 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);

- 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;

- 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;

- 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.

10. Назначить ответственных:

- поваров МБДОУ №37 Трифонову И.С. и Нецветаеву Т.М. за ведением журналов учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке; учета температурного режима холодильного оборудования на пищеблоке;

- заведующего хозяйством Рукомойкину Н.В. за ведение журналов учета температурного режима холодильного оборудования в складе; учета температуры и влажности в складских помещениях; бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

- медицинского работника Артемовской ЦРБ Трошкину Е.В. за ведение гигиенического журнала;

- калькулятора Таранцову Л.О. за ведение журнала бракеража готовой продукции.

11. Поварам МБДОУ №37 Трифоновой И.С., Нецветаевой Т.М.:

- 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;

- 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.

- Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии по организации питания, бракеражу готовой продукции (при необходимости), по следующей циклограмме:

- 7.15 - мясо (говядина, курица);
- 7.40 - масло в кашу, сахар для завтрака;
- 8.30 - куры 1-е блюдо;
- 10.00-10.30 - продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы);
- 10.45 - масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;
- 13.00 - продукты для полдника.

12. Кухонным работникам МБДОУ №37 Трифионовой И.С. и Нецветаевой Т.М.:

- 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;

- 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 столовые приборы, столовую посуду, чайную 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;

13. Медицинскому работнику Артемовской ЦРБ Трошкиной Е.В.:

- 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.

14. Работникам пищеблока:

- запретить хранить личные вещи и комнатные растения в производственных помещениях пищеблока;

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

15. 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.

16. Младшим воспитателям МБДОУ №37:

- в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

17. Воспитателям МБДОУ №37 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.

18. Калькулятору таранцовой Л.О.:

- составление меню согласно количеству детей на текущие сутки. Производить возврат и добавку продуктов при изменении количества детей свыше 5 или оформлять дополнительное меню-требование на текущий день;

- представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню;

- контроль закладки продуктов на пищеблоке;

- при составлении меню использовать наименование блюд и кулинарных изделий в соответствии их наименованиям, указанным в технологических документах;

- ведение бракеража готовой продукции согласно 10-дневного меню;

- подсчет калорийности и накопительной ведомости для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка.

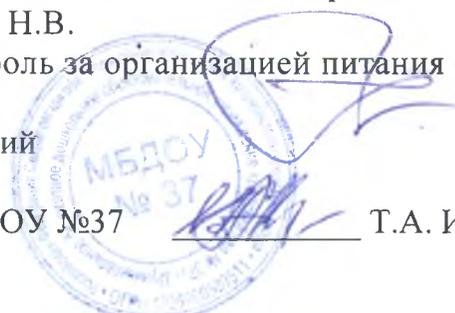
19. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на заведующего хозяйством Рукомойкину Н.В.

20. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий
СОГЛАСОВАНО:
Председатель ПО МБДОУ №37

Н.Н. Неелова

Т.А. Иванова



Приложение 4
к приказу от 47 № 01.002.82



Утверждаю:
Заведующий МБДОУ №37
Н.Н. Неелова

ПЛАН
работы комиссии по организации питания, бракеражу готовой
продукции в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении «Детский сад № 37» на учебный год

№ п/п	Мероприятия	Срок	Ответственный
1.	Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
2.	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
3.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	ежедневно	Члены комиссии
4.	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
5.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
6.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	постоянно	Председатель, медицинский работник
7.	Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
8.	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
9.	Отчет на совещании при заведующем доу о проделанной работе комиссии	декабрь, май	Председатель комиссии

Приложение 5
к приказу от 47 № 01.06.22

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ №37
Н.Н. Неелова



График приема пищи в МБДОУ №37

8.30-9.00 - завтрак
10.30-11.00- второй завтрак
12.00-13.00 - обед
15.30 - полдник

Приложение 6
к приказу от 47 № 01.06.22

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ №37
Н.Н. Неелова



График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы МБДОУ №37

Группы	Завтрак	2-ой завтрак	Обед	Полдник
Младшая	8.15	10.20	11.40	15.00
Средняя	8.20	10.25	11.55	15.10
Старшая	8.25	10.30	12.10	15.20
Подготовительная	8.35	10.35	12.22	15.30