

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 19
города Кирово-Чепецка Кировской области**

ПРИКАЗ

09.01.2023 г.

№ 50

«Об организации питания детей
в МБДОУ детском саду № 19»

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.3648-20, с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МБДОУ детском саду № 19 в соответствии с примерным меню, утвержденным заведующим, рассчитанным не менее чем на 2 недели, для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей.

2. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. Ответственная - старшая медицинская сестра Ложкина В.Н.

3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:

3.1. Использовать средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые маски или многоразовые маски), а также перчатки для приготовления и выдачи пищи. Смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, многоразовых - не реже 1 раза в 4 часа.

3.2. Разрешается работать только по утвержденному примерному меню.

3.3. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. За своевременность доставки, точность веса, количество, качество и ассортимент продуктов несёт кладовщик Бармина Е.А.

4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим примерным меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 09.00 часов.

6. Поварам Мартыановой О.В., Паюсовой Н.П. необходимо:

6.1. Производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

6.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Ответственная - старшая медицинская сестра Ложкина В.Н.

6.3. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.

6.4. Для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других):

- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень".

• 7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- контрольную норму готовых блюд (ясли и сад отдельно);
- суточную пробу, которая отбирается в объеме в соответствии с СанПиНом 2.4.3648-20: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

Ответственный за пробы - повара Мартъянова О.В., Паюсова Н.П.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели, младшие воспитатели.

9. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ детский сад № 19

С приказом ознакомлены:



И.Г. Стародубцева

В.Н. Ложкина

О.В. Мартъянова

Н.П. Паюсова

Бармина Е.А. Бармина