

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 79**

170023, г. Тверь, Тверская область, ул. Боровой проезд, 3

ПРИКАЗ

От 30.08 2023 г.

№ 94 ОД

**«Об организации питания в МБДОУ детский сад № 79
На 2023-2024 учебный год»**

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 322 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Приказываю

1. Утвердить 15-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте от 3-х лет до 7 лет, посещающих МБДОУ детский сад № 79, разработанное в соответствии с примерным 20-ти дневным меню (утв. Начальником УО Администрации г. Твери 20.06.2016 г. и согласованное Заместителем руководителя Роспотребнадзора по Тверской области экспертного заключения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» № 04-2/4-381 от 04.07.2016г.

2. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего МБДОУ детский сад № 79.

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

4. В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в МБДОУ детский сад № 79 меню утверждать руководителю предприятия общественного питания, согласовать с заведующим МБДОУ детский сад № 79.

5. Создать и утвердить бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

Председатель комиссии - заведующий МБДОУ детский сад № 79 Тарануха Виктория Александровна

Члены комиссии: медицинская сестра - Шелюк Елена Владимировна

Старший воспитатель - Бессчетнова Наталья Владимировна

Заместитель заведующего по АХЧ - Кузнецова Татьяна Викторовна

Воспитатель Новожилова Марина Анатольевна (в случае отсутствия одного из членов комиссии)

Бракеражной комиссии осуществлять ежедневный контроль организации питания в детском саду, качества и исходных продуктов, качества и объёма

готовой продукции, наличия и ведения бракеражного журнала. Бракеражной комиссии осуществлять свою работу в соответствии с Положением о бракеражной комиссии.

6. Создать и утвердить Комиссию по контролю за организацией и качеством питания в составе:

Председатель комиссии - заведующий МБДОУ детский сад № 79 Тарануха
Виктория Александровна

Члены комиссии:

Старший воспитатель - Бессчетнова Наталья Владимировна

Заместитель заведующего по АХЧ - Кузнецова Татьяна Викторовна

Воспитатель - Новожилова Марина Анатольевна

Учитель-логопед - Минеева Елена Александровна

7. Утвердить положение об административном контроле организации и качества питания в МБДОУ детский сад № 79 (приложение № 1 к настоящему приказу)

8. Утвердить программу производственного контроля за правильной организацией питания на 2023-24 г. (Приложение 2 к настоящему приказу)

9. Назначить ответственным лицом за организацию проведения производственного контроля организации питания в МБДОУ детский сад № 79 старшего воспитателя Бессчетнову Н.В., воспитателя Новожилову М.А.

10. Результаты контроля доводить до членов коллектива ДОУ ежеквартально на с производственных совещаниях

11. Заместителю заведующего по АХЧ Кузнецовой Т.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, инвентарём, 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, за действительного 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 отведённых местах.

- осуществлять приём 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 отсутствия товаросопроводительной

Документации и маркировки, пищевую продукцию и продовольственное сырьё не принимать;

- следить за сроками годности, пищевую продукцию с истёкшим 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 хранения во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях.

10. Кладовщика Кузнецову Т.В. назначить ответственным за ведением следующих журналов:

- Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования

- Журнала учёта температуры и влажности в складских помещениях

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

12. Поварам:

- изготавливать блюда, напитки, кулинарные изделия в соответствии с требованиями технических регламентов и едиными санитарными требованиями.

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий обеспечить последовательность и точность 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, утверждённым руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утверждённым руководителем организации или уполномоченным лицом;

- не привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче изделий, посторонних лиц, включая обязанности которого не входят указанные виды деятельности;

-с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд при раздаче использовать термометр;

-с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускать её хранения во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях

- осуществлять питьевой режим с использованием кипячёной питьевой воды, кипятить воду не менее 5 минут и охлаждать до комнатной температуры непосредственно в ёмкости, где она кипятилась, смену воды в ёмкости для её раздачи проводить не реже, чем через 3 часа.

13. Назначить ответственных за отбор суточной пробы от каждой партии приготовления пищевой продукции поваров: Ловягину И.О.

Отбор суточной пробы осуществлять в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо 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, бутерброды оставлять поштучно, целиком (в объёме одной порции). Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведённом в холодильнике месте/холодильнике при температуре + 2С до + 6С.

14. Подсобному рабочему по кухне или лицу временно исполняющего его обязанности:

- производить пв 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 отведённом месте;

- обрабатывать инвентарь для готовой и сырой продукции, хранить его отдельно в производственных цехах;

- маркировать ёмкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления;

- 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 кипячёной воды ёмкость 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 требованием по обращению с твёрдыми коммунальными отходами и содержанию территории ДОУ;

15. Работникам пищеблока своевременно проходить гигиеническую подготовку и аттестацию, предварительно и периодически медицинские осмотры, вакцинацию, в соответствии с законодательством РФ.

16. Медицинской сестре, а в случае её отсутствия старшему воспитателю Бессчетновой Н.В.

- проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьём, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносить в гигиенический журнал на бумажном 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.

17. Работникам пищеблока :

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

Работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведённых 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 отведённом месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халат;

- 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 на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

18. Помощникам воспитателя:

- 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 в следующем порядке: смену воды в ёмкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Время смены кипячёной воды отмечать в графике, перед сменой кипячёной воды ёмкость полностью освободить от остатков воды, промыть в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, сполоснуть.

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

- ежедневное меню с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
 - рекомендации по организации здорового питания детей.
- 20.Общий контроль за организацией питания оставляю за собой

Заведующий МБДОУ №79



В.А. Тарануха