



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ
САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 33 ГОРОДА ЕЙСКА МУНИЦИПАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ ЕЙСКИЙ РАЙОН**

П Р И К А З

от 30.08.2024

№ 164 - ОД

г. Ейск

**Об организации питания
в МБДОУ ДСКВ № 33 г.Ейска МО Ейский район
в 2024-2025 учебном году**

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года №32 « Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СП 2.3/2.43590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения», методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 Гигиена детей и подростков. Особенности организации детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях), утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 30 декабря 2019 года, а также с целью организации адаптированного питания детей в учреждении имеющих ограничения по потреблению продуктов питания, с целью индивидуального подхода к организации питания детей, имеющих заболевания, подтвержденные медицинскими заключениями и заявлениями родителями (законными представителями) п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание в МБДОУ ДСКВ № 33г.Ейска МО Ейский район в соответствии с правилами и нормами СанПиНа 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить ответственность на медицинскую сестру диетическую Бахову Наталию Ивановну за:

2.1. соблюдение Основного меню на основе примерного меню с учетом физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых

веществах и норм питания;

2.2.составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом возраста детей и указанием выхода блюд для разного возраста;

2.3.ежедневное вывешивание меню в уголке для родителей (законных представителей);

2.4.организацию замены продуктов на равноценные по составу, соответствующие таблице замены продуктов, при отсутствии основных продуктов;

2.6.контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

2.7.соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания;

2.8.тепловую обработку (рецептура, виды, этапность, продолжительность приготовления блюда, температурные режимы);

2.9.учет особенностей приготовления блюд детского питания;

2.10.хранение и соблюдение сроков реализации продуктов;

2.11. снятие пробы, оценки готовых блюд, записи и разрешения их выдачи бракеражном журнале «Готовой кулинарной продукции»;

2.12.ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;

2.13.ежедневное проведение С-витамизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

2.14.контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

2.15.ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

2.16.обеспечение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки; регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки; наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения.

3.Утвердить режим питания воспитанников МБДОУ ДС КВ № 33 г.Ейска МО Ейский район согласно приложению № 1 к настоящему приказу.

4.Создать бракеражную комиссию МБДОУ ДС КВ № 33 г.Ейска МО Ейский район согласно приложению № 2 к настоящему приказу.

5. Возложить на бракеражную комиссию МБДОУ ДС КВ № 33 г.Ейска МО Ейский район ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

6.Утвердить график закладки продуктов в котел согласно приложению № 3 к настоящему приказу.

7.Возложить ответственность на поваров МБДОУ ДСКВ № 33г. Ейска МО Ейский район Красавину Олесю Александровну, Сысоеву Ирину Александровну за:

7.1.хранение, маркировку, обработку и правильное использование

по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

7.2. правильное выполнение технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

7.3. совместное с кладовщиком и медсестрой диетической составление разнообразного меню, с учетом сезонных продуктов;

7.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

7.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска готовых блюд и нахождения на горячей плите (не более двух часов), тепловую обработку (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы);

7.6. контроль сбора пищевых отходов, мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

8. Возложить ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в соответствии с правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и за ее хранение в течение 48 часов в специальном холодильнике при температуре +2 +6 на медсестру диетическую Бахову Наталию Ивановну, повара Красавину Олесю Александровну, повара Сысоеву Ирину Александровну,

9. Утвердить график выдачи готовых блюд из пищеблока МБДОУ ДС КВ № 33 г. Ейска МО Ейский район на группы согласно приложению № 4 к настоящему приказу.

10. Возложить ответственность на воспитателей за:

10.1. обеспечение приема пищи детьми;

10.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

10.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета во время приема пищи.

11. Медицинской сестре диетической МБДОУ ДСКВ № 33 г. Ейска МО Ейский район Баховой Наталии Ивановне обеспечить;

11.1. контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

11.2. контроль за наличием медицинских книжек у сотрудников, своевременностью прохождения ими плановых медосмотров;

11.3. контроль за внешним видом работников (поваров, кухонной рабочей, младших воспитателей) чистотой санитарной одежды, наличием индивидуальных полотенец;

11.4. самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья, включая ежедневную отметку об отсутствии заболевания в «Гигиеническом журнале» приложение N 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

11.5. осмотр работников кухни на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, допуск работников отмечают в журнале;

11.6. контроль санитарного состояния пищеблока, групп, регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки;

11.7. ежегодное обучение работников пищеблока и младших воспитателей «Профессиональной гигиенической подготовке» и соблюдению

