МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 9 «ГВОЗДИЧКА» ГОРОДА АЛУШТЫ

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Подписан: БАБАНИНА ЛЮДМИЛА АЛЕКСАНДРОВНА
DN: ИНН=910101092538, СНИЛС=18350995399, E=babanina_l.a@mail.ru, C=RU, S=Республика Крым, L=ГОРОД АЛУШТА, O="МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ""ДЕТСКИЙ САД № 9 "" ГВОЗДИЧКА"" ГОРОДА АЛУШТЫ", G=ЛЮДМИЛА АЛЕКСАНДРОВНА, SN=БАБАНИНА, CN=БАБАНИНА ЛЮДМИЛА АЛЕКСАНДРОВНА
Основание: я подтверждаю этот документ
Местоположение: место подписания
Дата: 2022.01.11 10:33:47+03'00'
Foxit Reader Версия: 10.1.1

П Р И К А З

«10» января 2022 г. **№ 12**

Об организации питания детей в МДОУ детский сад № 9 города Алушты на 2022 год **г.Алушта**

В соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № 32, санитарными правилами СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 №28,
с целью обеспечения полноценного рационального питания, предотвращения пищевых отравлений и выполнения санитарно-гигиенических правил и норм

Приказываю:

1. Утвердить четырехразовый режим питания и график выдачи блюд с пищеблока на группы.
2. Утвердить **Положения о бракеражной комиссии** (Приложение 1)
3. Назначить бракеражную комиссию в составе::

   Председатель комиссии - заведующая Бабанина Л.А

   Члены комиссии: медсестра ЦГБ

   председатель ППО Шантарина Т.Я.

   повар Негора А.Л.

   завхоз Лукьянова Н.М.

   Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

   - контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
   - проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
   - контролируют организацию работы на пищеблоке;
   - следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
   - осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
   - следят за правильностью составления меню;
   - присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
   - осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям-воспитанников в основных пищевых веществах;
   - проводят органолептическую оценку готовой пищи; проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
5. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеража готовой кулинарной продукции и др.

6. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

7. Комиссии по бракеражу продуктов питания и продовольственного сырья:

7.1.Проводить оценивание качества продуктов питания и продовольственного сырья в соответствии с требованиями действующего законодательства и **Положения о бракеражной комиссии,** утвержденного приказом **№ 12 от 10.01.2022г.**

7.2.Принимать продукты только при наличии сопроводительных документов, которые подтверждают их происхождение, безопасность и качество, в соответствии с требованиями государственных стандартов.

7.3. При установлении недоброкачественности какого-нибудь продукта вернуть его поставщику.

7.4.При выявлении материально-ответственным лицом недостачи или излишка одного из видов продуктов в дальнейшем принимать продукты с участием представителя поставщика, а также председателя профсоюзного комитете дошкольного образовательного учреждения Пирс Т.А., результаты оформлять актом приема.

8. Медсестре ЦГБ:

8.1. Контролировать выполнение технологий приготовления блюд поварами.

8.2.Снимать пробы блюд за полчаса до выдачи еды на группы в объеме не больше одной порции, в соответствии с перечнем блюд приведенных в меню – раскладке, при температуре, при которой употребляется блюдо. Результаты снятия проб вносить в Журнал брокеража готовой продукции.

8.3. Присутствовать во время отбора проб поварами.

8.4. Контролировать безопасность и качество продуктов и продовольственного сырья, которые поступают в учреждение, регистрировать в Журнале бракеража сырых продуктов сведения о качестве продуктов, которые быстро портятся.

8.5. Присутствовать во время контрольной зачистки свежих овощей, результатов обработки, отходов после холодной обработки или другой термообработки рыбы, мяса с отметкой в Журнале учета отходов.

8.11. Контролировать санитарное состояние пищеблока и групп ДОУ.

8.12. Контролировать своевременное прохождение медосмотров и санитарных минимумов работниками.

8.13. Контролировать выполнение правил личной гигиены персоналом, проверять отсутствие гнойничковых заболеваний и острых респираторных заболеваний у работников пищеблока с фиксированием в Журнале здоровья работников пищеблока.

9. Полная материальная ответственность за прием, сбережение и выдачу продуктов питания и тары, а также ответственность за качество и ассортимент продуктов питания и продовольственного сырья, которые приняты на склад, придерживаясь требований санитарного законодательства к их хранению возлагается на завхоза ДОУ Лукьянову Н.М.

10. Завхозу Лукьяновой Н.М.:

10.1. Ежедневно на каждый следующий день составлять меню – раскладку с обозначением количества категорий и диетического питания в соответствии с наличием продуктов питания и с учетом примерного двухнедельного меню на **летне-осенний** и **зимне-весенний периоды** для детей от 3-х до 7-ми лет **муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 9 «Гвоздичка» города Алушты, утвержденного 14.01.2021г. приказом № 14,** картотеки блюд.

10.2. Во время составления меню – раскладки придерживаться распределения еды по калорийности в течение дня ориентировочного объема готовых блюд и отдельных продуктов для детей разных возрастных групп.

10.3. Ежедневно размещать заверенное руководителем ДОУ ежедневное меню с обозначенным выходом каждого блюда возле окна выдачи еды с пищеблока и в информационных уголках для родителей.

10.4.Ежедневно проводить С – витаминизацию блюд и производить соответствующую запись в Журнале учета норм питания и меню – раскладке.

10.5. Контролировать выполнение норм питания в образовательном учреждении. Анализировать выполнение утвержденного набора продуктов ежемесячно каждые 10 дней, в течение года с

учетом норм замены продуктов по энергоценности, при необходимости проводить корректирование питания с занесением в Журнал учета выполнения норм питания
10.6. При заказе продуктов питания придерживаться раздела продуктового набора по основным группам и видам продуктов в соответствии с требованиями действующего законодательства.
10.7. Ежедневно осуществлять заявки на продукты питания поставщикам по соответствующей форме. Отмечать выполнение заявок.
10.8. Не заказывать, не принимать продукты, запрещенные Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011для употребления в ДОУ.
10.9. Контролировать условия доставки продуктов питания и продовольственного сырья в ДОУ.
10.10. Обеспечить двухнедельный запас продуктов длительного срока хранения.
10.11. Осуществлять учет продуктов питания и продовольственного сырья в Книге складского учета, строго придерживаться условий хранения и сроков реализации продуктов питания и продовольственного сырья.
11. Ответственность за сбережение и использование дневного запаса продуктов, за полноту закладки продуктов и выход блюд, за качество и своевременное приготовление еды, за соблюдение технологии приготовления, за отбор и сбережение суточной пробы блюд, за соблюдение правил личной гигиены, за санитарное состояние помещений пищеблока возлагается на поваров **Негора А.Л. и Кирьякову Е.В.**

12. Поварам: Негора А.Л. и Кирьяковой Е.В.

12 1. Обеспечивать ежедневно все группы МДОУ достаточным количеством кипяченой воды.
12.2. Проводить контрольную зачистку свежих овощей в присутствии медицинской сестры, результаты обработки, отходы после холодной обработки или другой термообработки рыбы, мяса отмечать в Журнале учета отходов.
12.3. Составлять акт с привлечением председателя ППО МДОУ Пирс Т.А., если общий вес отходной части пищевых продуктов превышает стандартные отходы, и отмечать фактическое количество отходов в тетради учета отходов.
12.4. Сохранять до вечера отходы мяса, рыбы, яиц и др.
12.5. Отбирать пробы с котла в объеме порции для детей младшей возрастной группы в чистую посуду с крышкой до раздачи еды на группы в присутствии медицинской сестры, пробы ежедневно хранить на пищеблоке в холодильнике в течение суток.
12.6. Выдавать готовые блюда только после снятия пробы медсестрой и с ее разрешения, в соответствии с утвержденным графиком выдачи еды с пищеблока на группы, только в посуду с соответствующей маркировкой.
12.7. Строго выполнять санитарно – гигиенические и противоэпидемиологические требования во время хранения, кулинарной обработки продуктов питания, соблюдая последовательность производственного процесса и технологий приготовления еды для детей.
12.8.Не допускать на пищеблок посторонних людей, персонал без санитарной одежды.
12.9. Личной подписью отмечать в Журнале здоровья сотрудников пищеблока отсутствие дизфункций кишечника и острых респираторных инфекций.
12.10. Использовать только по назначению оборудование, посуду, инвентарь пищеблока.
12.11. Ежедневно принимать хлеб и молоко, проверять их количество и качество.

13. Помощникам воспитателей:

13.1. Принимать еду на группу только в промаркированных закрытых крышками ведрах и кастрюлях в соответствии с утвержденным графиком в чистой спецодежде, с чистыми руками
13.2. Менять кипяченую воду не реже одного раза в сутки, охлаждать ее до комнатной температуры и сохранять в хорошо вымытой посуде, обеспечивать водой детей по индивидуальной потребности.
13.3. Сервировать столы в соответствии с меню перед каждым приемом еды.
13.4. Осуществлять выдачу готовых блюд и отдельных продуктов, учитывая потребности каждого ребенка, выдавать детям блюда в полном объеме в соответствии с Инструкцией.

14. Воспитателям:

14.1. Уделять внимание формированию культурно – гигиенических навыков во время приема пищи.
14.2. Учить детей правильно пользоваться ложкой, вилкой, ножом, салфеткой, приучать детей сидеть за столом в аккуратном виде, с чистыми руками; учить детей есть аккуратно, сидеть за столом правильно.
14.3. Закрепить за каждым ребенком постоянное место за столом. Размер стола и стула подбирать в соответствии с ростом ребенка.
14.4. Соблюдать режим питания детей.
14.5. Учить детей, начиная с четырех летнего возраста дежурить в группе во время приема еды с использование санитарной одежды.
14.6. Не сажать детей за столы до окончания сервировки.
14.7.Вопросы рационального питания рассмотреть на родительских собраниях, разместить в информационных уголках для родителей рекомендации к организации питания дома.
15. Бракеражной комиссии составить отдельный план работы и поквартально проводить проверку организации питания детей в МДОУ. В конце года предоставлять отчет о своей работе на производственном совещании коллектива.
16. С целью предупреждения заболевания острыми кишечными инфекциями и пищевых отравлений, запретить приносить родителям в МДОУ для поздравления детей кремовые изготовления (торты, пирожные), мороженое, напитки, в частности газированные и др.
17. Контроль за исполнением данного приказа остается за руководителем или лицом его замещающим.

Заведующий МДОУ детский сад № 9 города Алушты Л.А. Бабанина