

ПРИКАЗ

01.09.2025

№ 30/1- О

«Об организации питания в МАДОУ – детского сада № 555 в 2025-2026 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 2.3/2.4.3590-20 «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 МАДОУ – детском саду № 555 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 зам. зав. по АХЧ Толмачеву В.В. за:
 - 2.1. соблюдением 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. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

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

2.15.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 МАДОУ № 555 согласно приложению № 1 к настоящему приказу.

4.Создать бракеражную комиссию МАДОУ № 555 согласно приложению № 2 к настоящему приказу.

5. Возложить на бракеражную комиссию МАДОУ № 555 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 шеф –повара Нягу Н.Л., и поваров МАДОУ № 555 Гнедкову Л.В. Ямурзину Н.В. 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. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

7.4. 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);

7.5. 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 шеф –повара Нягу Н.Л., повара Гнедкову Л.С., повара Ямурзину Н.В.,

9.Утвердить график выдачи готовых блюд из пищеблока МАДОУ № 555 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.зам. зав по АХЧ Толмачевой В.В, 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологических требования к организации общественного питания населения».

12.Кладовщику:

12.1. осуществлять контроль за своевременной доставкой продуктов, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых продуктов;

12.2. осуществлять контроль за условиями транспортировки поставщиками продуктов питания, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением, оценку качества поступающих продуктов(бракераж);

12.3. проводить оценку качества поступающих продуктов (бракераж сырой продукции). Принимать продукты после сверки автоматизированной информационной системой «Меркурий», «Честный знак» предназначенной для электронной сертификации документации, а так же возможно, наличие документов в бумажном виде сопровождающих пищевые продукты (сертификат соответствия, срок его действия, условие и сроки реализации, дата изготовления продукта (число, месяц, год);

12.4. анализ хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей);

12.5. обеспечить соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.

13. Контроль выполнения приказа оставляю за собой



Заведующий



Е.В. Нестерова