

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 25»

П Р И К А З

09.01.2023

№ 22

Об организации питания детей

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание воспитанников МБДОУ «Детский сад № 25» в соответствии с санитарно – эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания».

2. Утвердить режим питания воспитанников:

8.00-8.30 – завтрак

10.00 – второй завтрак

11.00 – 13.00 – обед

15.00 – 15.30 – полдник

3. Назначить ответственным лицом за прием пищевой продукции, в том числе продовольственного (пищевого) сырья, заведующего хозяйством Смирнову Н.В. (п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.1. Смирновой Н.В. осуществлять прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия предусмотренными регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а так же отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и пищевое сырье в учреждение не принимаются.

4. Медицинской сестре Тычкиной Н.Н. проводить ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра фиксировать в «Гигиеническом журнале» согласно приложения № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену (п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.1. На время отсутствия медицинской сестры ответственным лицом за ежедневный осмотр работников пищеблока и ведение «Гигиенического журнала» назначить заведующего хозяйством Смирнову Н.В.

5. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов назначить ответственным за соблюдение температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях, а так же раздельного хранения пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции заведующего хозяйством Смирнову Н.В. (п. 3.8., 8.6.4.СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.1. Смирной Н.В. оборудовать складские помещения для хранения продукции приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами (п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.2. Смирновой Н.В. вести ежедневную регистрацию температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях – влажности в Журналах согласно приложения № 2, 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6. Назначить ответственным за реализацию основного (организованного) меню с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 заведующего хозяйством Смирнову Н.В.

6.1. Смирновой Н.В. разработать меню на две недели с 10-часовым пребыванием детей для каждой возрастной группы согласно приложения № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.2. Питание детей осуществлять в соответствии с утвержденным руководителем меню.

7. Утвердить в МБДОУ «Детский сад № 25» бракеражную комиссию в составе: заведующего Уткиной О. Ю., повара Гуниной Е.А., заведующего хозяйством Смирновой Н.В.

7.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж готовой кулинарной продукции» под расписку всех членов комиссии (приложение № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюд, указанных в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а так же в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

7.2. Ответственным лицом за ведение журнала «Бракераж готовой пищевой продукции» назначить заведующего хозяйством Смирнову Н.В.

8. Назначить ответственным лицом за бракераж скоропортящейся пищевой продукции и ведение журнала «Бракераж скоропортящейся пищевой продукции» заведующего хозяйством Смирнову Н.В. (приложение № 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

9. Воспитателям групп разместить в доступных для родителей местах рекомендации по организации здорового питания детей.

10. Старшему воспитателю Дорофеевой Т.В. ежедневно размещать в доступных для родителей местах ежедневное меню для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

11. Ответственному лицу за ведение официального сайта ДООУ Дорофеевой Т.В. актуализировать информацию по питанию на сайте ДООУ. Ежедневно размещать меню для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

12. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищи назначить ответственным за отбирание суточной пробы повара Гунину Е.А.

12.1. Гуниной Е.А. отбирать суточную пробу в специальные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся). Отбирать отдельно каждое блюдо. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбирать в количестве не менее 100 г. Порционные блюда оставлять поштучно, целиком. Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специальном месте в холодильнике при температуре от +2⁰ С до +6⁰ С.

13. Назначить ответственным лицом за организацию лечебного и диетического питания медицинскую сестру Тычкину Н.Н.

13.1. Тычкиной Н.Н. организовывать лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача. Допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

14. Организовать питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды.

14.1. Повару Гуниной Е.А. кипятить воду не менее 5 минут. До раздачи вода должна быть охлаждена до комнатной температуры в емкости, где она кипятилась. Смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться.

14.2. Назначить ответственным лицом за ведения графика сменности кипяченой воды повара Гунину Е.А.

15. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

О.Ю. Уткина