

324

**АДМИНИСТРАЦИЯ ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ГОРОД САРАТОВ»**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД ПРИСМОТРА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ № 203»
ГОРОДА САРАТОВА**

410033, г. Саратов, ул. Гвардейская, д. 13Б, телефон/факс: (8452) 79-68-23; ИНН 6453042391; КПП 645301001

ПРИКАЗ

От «05» августа 2024 г № 209

Об организации питания

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения, соблюдения технологии приготовления блюд, в соответствии с 10-ти дневным меню, выполнением норм и калорийности, а также усиления контроля за организацией питания за расходованием денежных средств на питание в 2024-2025 учебном году, в соответствии с требованиями нормативных документов и усиления контроля за соблюдением санитарных норм и требований к условиям присмотра и ухода за воспитанниками, в соответствии с СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»; СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания воспитанников МБДОУ «Детский сад присмотра и оздоровления № 203» г.Саратова, в соответствии с санитарными нормами и требованиями к условиям обучения, присмотра и ухода старшую медицинскую сестру Рожкову Л.Г.Срок: постоянно.
2. В случае отсутствия старшей медицинской сестры Рожковой Л.Г. (по причине болезни, отпуска, командировки и др. обстоятельств), обязанности возложить на заведующего хозяйством Маринину М.М.
3. Ответственному за организацию питания воспитанников МБДОУ «Детский сад присмотра и оздоровления № 203» г. Саратова:
 - 3.1. Внести изменения в 10 дневное меню в связи с изменениями в спецификации продуктов на второе полугодие 2024 года.
 - 3.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню до 14.00.Срок: постоянно.
 - 3.3. При составлении меню-требования учитывать следующие:
 - нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - ставить подписи старшей медицинской сестры, одного из поваров, кладовщика или принимающего продукты из кладовой, ответственный исполнитель;
 - предоставлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню. Срок: постоянно.
 - 3.4. Ежедневно вывешивать в уголке для родителей меню и рекомендуемый набор продуктов на ужин детям. Срок: постоянно.
 - 3.5. Составлять ежедневно меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для разного возраста. Срок: постоянно.

3.6. Организовать замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов, при отсутствии основных продуктов. Срок: постоянно.

3.7. Взять на контроль кулинарную обработку, выход блюд и вкусовое качество пищи. Срок: постоянно.

3.8. Взять на контроль правильность хранения и соблюдение сроков реализации продуктов. Срок: постоянно.

3.9. Проводить снятие пробы и вносить своевременно записи в специальном (бракеражном) журнале «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» (по форме) оценку готовых блюд и разрешение их к выдаче. Срок: постоянно.

3.10. Проводить забор суточной пробы готовой продукции, хранение её по нормам и правилам. Срок: постоянно.

3.11. Вести ведомость контроля за рационом питания. Срок: постоянно.

3.12. Взять под контроль санитарное состояние пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, их обработка, хранение, маркировка и использование по назначению.

Срок: постоянно.

3.13. При возникновении групповых инфекционных заболеваний, аварийных ситуациях в работе систем водоснабжения, канализации, технологического и холодильного оборудования, а также других нарушений санитарных правил, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений, действовать:

- вызвать скорую помощь;

- информировать:

3.13.1. администрацию МБДОУ «Детский сад присмотра и оздоровления № 203» г. Саратова;

3.13.2. родителей воспитанников;

3.13.3. учредителя образовательного учреждения (в течение 30 минут);

3.13.4. орган, уполномоченный осуществлять государственный эпидемиологический надзор (в течение 1 часа);

3.13.5. оказать содействие бригаде скорой медицинской помощи;

3.13.6. обеспечить выполнение персоналом противоэпидемиологических мероприятий и требований предписанных Роспотребнадзором.

Срок: постоянно.

3.14. Взять на контроль наличие в пищеблоке:

3.14.1. картотек технологий приготовления блюд;

3.14.2. медицинской аптечки;

3.14.3. графика закладки продуктов;

3.14.4. графика выдачи готовых блюд;

3.14.5. нормы готовых блюд, контрольное блюдо. Срок: постоянно.

4. Закладку необходимых продуктов питания производить по графику (Приложение 1)

Срок: постоянно.

5. Утвердить комиссию по контролю и закладке в котел продуктов питания на 2024-2025 учебный год (Приложение 2)

6. Комиссии по контролю и закладке в котел продуктов питания:

- ежедневно вести закладку в котел продуктов питания с отметкой в соответствующем журнале. Срок: постоянно.

7. Возложить ответственность на Маринину М.М. за:

7.1. оформление возврата и добора продуктов в меню не позднее 9.00 текущего дня;

7.2. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования;

7.3. оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

7.4. сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

7.5. работу с поставщиками продуктов;

7.6. прием продуктов осуществлять лично при наличии сопроводительных документов и ярлыков, качество и ассортимент получаемых продуктов питания;

- 7.7. оформление обнаруженных некачественных продуктов питания или их недостатку актом, который подписывается представителями МБДОУ «Детский сад пристра и оздоровления № 203» г. Саратова и поставщика;
- 7.8. производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
8. На время отсутствия Марининой М.М. возложить исполнение обязанностей кладовщика на медицинскую сестру Рожкову Л.Г.
9. Возложить ответственность на поваров Суровцеву Е.В. и Курбанову А.Л. за:
- 9.1. своевременность получения продуктов со склада, точность веса, точность количества;
- 9.2. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению и хранению посуды, оборудования и инвентаря на пищеблоке;
- 9.3. соблюдение технологии приготовления (в соответствии с технологическими картами) 1-х и 2-х блюд, 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- 9.4. своевременное приготовление пищи (в соответствии с графиком закладки блюд);
- 9.5. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 9.6. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
- 9.7. закладку необходимых продуктов питания производить по утвержденному руководителем графику (приложение 1);
- 9.8. закладку продуктов питания в котел производить в присутствии представителя(ей) из числа членов комиссии. Срок: постоянно.
10. Поварам Суровцевой Е.В., Курбановой А.Л.:
- 10.1. во избежание попадания костей в первое блюдо строго следить за тем, чтобы мясные и рыбные блюда процеживались;
- 10.2. в период подъема заболеваний ОРВИ работать с использованием средств индивидуальной защиты;
- 10.3. своевременно проходить медосмотр на предмет порезов рук и гнойничковых заболеваний.
11. Подсобному рабочему :
- 11.1. соблюдать график уборки помещений (кладовой и пищеблока) (приложение №3)
- Срок: постоянно.
- 11.2. обработку фруктов проводить согласно СанПиН и не допускать хранение очищенных овощей.
12. Возложить ответственность на воспитателей каждой возрастной группы за:
- 12.1. обеспечение приема пищи детьми;
- 12.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 12.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 12.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды;
- 12.5. соблюдение требований санитарно-эпидемиологического режима.
13. Младшим воспитателям:
- 13.1. Соблюдать график получения пищи и норм питания детей (приложение № 5);
- 13.2. Соблюдать требования санитарно-эпидемиологического режима.
14. Утвердить бракеражную комиссию на 2024-2025 учебный год (приложение 4).
- 14.1. Бракеражной комиссии: ежедневно вести контроль за качеством приготовления пищи; ежедневно вести записи в соответствующем журнале; срок: постоянно.
15. Запретить работникам пищеблока:
- 15.1. Хранить личные вещи на рабочем месте.
16. Всем участникам по организации питания в период подъема заболеваний ОРВИ работать с использованием средств индивидуальной защиты.
17. Контроль за выполнением данного приказа возложить на старшую медицинскую сестру Рожкову Л.Г.

Заведующий



Т.А. Манина