

Приказ №51/6- П

По МБДОУ д/с 2

от 16.01.2022г.

**«О назначении ответственных по контролю за организацию питания в МБДОУ  
«Детский сад №2».**

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения."

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Дополнить и утвердить дополнения к должностным инструкциям работников пищеблока, кладовщика, помощника воспитателя, воспитателя.
2. В срок до 01.02.2022г ознакомить сотрудников с дополнениями под роспись в журнале.
3. Создать постоянную комиссию по организации питания, бракеражу готовой продукции в МБДОУ «ДС № 63» в составе:

Члены комиссии

Завхоз – Тиновасова М.И.

Воспитатель - Магомедова М.М.

Медсестра - Абрамова Л.А.

Председатель ПК – Султанова Ф.А.

4. С целью предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания комиссии по организации питания в МБДОУ «ДС № 2» разработать программу производственного контроля на 2022 г. за правильной организацией питания в срок до 20.01.2022 (приложение 1)

5. Результаты контроля доводить до членов коллектива ДОУ ежемесячно на производственных совещаниях.

6. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования». Питание детей осуществлять в соответствии с утвержденным заведующим меню. При замене одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий пользоваться таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к Правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

7. В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в МБДОУ «ДС № 2», меню утверждать руководителю предприятия общественного питания, согласовывать с руководителем МБДОУ «№2».

**8. Завхозу Тиновасовой М.И.:**

-проверить складские помещения для хранения продукции на наличие и исправность приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха; холодильное оборудование - контрольных термометров;

-осуществлять контроль за техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции;

системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения;

-с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами контролировать хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях, не допускать проведение дератизации, дезинфекции и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ);

-в целях исключения риска токсического воздействия на здоровье персонала, в том числе аллергических реакций, обеспечить контроль за использованием моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук) в соответствии с инструкциями по применению и хранением в специально отведенных местах;

-осуществлять прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами;

-в случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье не принимать;

-следить за сроками годности, пищевую продукцию с истекшим сроком годности утилизировать;

-при составлении меню использовать наименование блюд и кулинарных изделий в соответствии их наименованиям, указанным в технологических документах;

-с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускать их хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях.

-Нести ответственность за соблюдение требований СанПин 2.3./2.4.35-90-20 к условиям хранения продуктов в продуктовой и овощной кладовых, соблюдение денежных норм питания детей.

- Оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).

- Соблюдать правила и нормы санитарного состояния продуктовых кладовых: условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).

-Соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.

- Своевременно производить заказ продуктов согласно утвержденному 10-дневному меню.

-Выполнять требования к ведению документации на складе.

- Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

-Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ, экспедитором и отправляется на продуктовую базу.

-с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускать их хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях. Возложить ответственность за ведения :

-Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

-Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

- Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.- Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.

-Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.- Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками детского сада возложить на старшую медицинскую сестру Абрамкову Л.А.

- Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.

- Внешний вид работника, чистота санитарной одежды.

- Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья.

#### **15.Работникам пищеблока Будаевой А.Б., Абдурахмановой А.А.:**

-запретить хранить личные вещи и комнатные растения в производственных помещениях пищеблока

-Работники пищеблока обязаны:

-оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

-снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;

-мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

-сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;

-использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

#### **16.Контроль организации приема пищи возложить на зам. УВР Султанову Ф.А., старшую медицинскую сестру Абрамкову Л.А.**

- Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).

-Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды, культура поведения за столом в группах, информирование детей о правильной и вкусной пище и т.д.

-Личная гигиена детей, условия для мытья рук.

- Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.

-Организация питьевого режима.

- Зам. по УВР Султановой Ф.А. обеспечить медико-педагогический контроль за организацией питания, питьевого режима в группах

#### **17.Младшим воспитателям:**

-в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

-осуществлять питьевой режим : до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры ; смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды отмечать в графике; перед сменой кипяченой воды емкость полностью освободить от остатков воды, промыть в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, сполоснуть.

18. Размещать в доступных для родителей ( законных представителей) местах следующую информацию:

-ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

-рекомендации по организации здорового питания детей.

-Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

#### 10.Шеф-повару Будаевой А.Б.:

-Производить закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику.

- Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

-Соблюдать правила холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания. Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы).

-Соблюдать технологию приготовления блюд, по технологическим картам утвержденного 10-дневного меню, соблюдать особенности приготовления блюд детского питания.

-Производить оценку качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи), проведение профилактической витаминизации.

- Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы.

-при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность;

-изготавливать блюда в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом;

-не привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче изделий, посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности;

-с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд при раздаче использовать термометр;

-обеспечить временное хранение готовых блюд и пищевой продукции, переданной родителями детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в холодильнике, осуществлять разогрев блюд в микроволновой печи;

-осуществлять питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, кипятить воду не менее 5 минут; до раздачи детям кипяченую воду охлаждать до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для её раздачи проводить не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды отмечать в графике.

-При использовании кулеров: размещать их в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры подвергать мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства проводить не реже одного раза в три месяца;

-с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускать ее хранения во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях.

11.Назначить шеф-повара Будаеву А.Б. и медсестру Абрамкову Л.А. ответственными за отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

-Соблюдать правила отбора и хранения суточной пробы пищи. Контрольное блюдо оставлять в объеме порции, согласно меню на текущий день, срок хранения контрольного блюда - 48 часов.

Отбор суточной пробы осуществлять в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирать в количестве не менее 150-200 г. Порционные блюда, биточки, котлеты,

сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставлять поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

**12. Помощнику повара Абдурахманову А.А. :** производить в производственных помещениях пищеблока ежедневно влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки производственных помещений использовать отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществлять в специально отведенном месте;

-обрабатывать инвентарь для готовой и сырой продукции, хранить его отдельно в производственных цехах;

-маркировать емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством);

-мыть и сушить столовые приборы, столовую посуду, чайную посуду, подносы перед раздачей;

-в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

-перед сменой кипяченой воды емкость полностью освободить от остатков воды, промыть в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, сполоснуть;

-осуществлять сбор и обращение с отходами в соответствии с требованиями по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории ДООУ.

**13. Работникам пищеблока** своевременно проходить гигиеническую подготовку и аттестацию, предварительные и периодические медицинские осмотры, вакцинацию, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

**14. Медицинскому работнику Абрамковой Л.А.:**

-проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносить в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Своевременно предоставить докладную о выявленных лицах с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями с целью временного отстранения от работы с пищевыми продуктами или перевода на другие виды работ.

-Составление меню согласно количеству детей на текущие сутки. Производить возврат и добавку продуктов при изменении количества детей свыше 1 или оформлять дополнительное меню-требование на текущий день.

- Представлять меню-требование для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

- Контроль закладки продуктов на пищеблоке по утвержденному графику.

- Ведение бракеража готовой продукции согласно 10-дневного меню.

- Подсчет калорийности и накопительной ведомости для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка;

-Контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов.

- Контроль состояния здоровья работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра с ежедневной отметкой в соответствующем журнале.

- Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками детского сада возложить на старшую медицинскую сестру Абрамкову Л.А.
  - Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.
  - Внешний вид работника, чистота санитарной одежды.
  - Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья.
19. Ответственность за выполнение приказа возложить на зам по УВР Султанову Ф.А., на медицинскую сестру Абрамкову Л.А., на завхоза Тиновасову М.И.
20. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующая



**П.В.Валиева**

С приказом ознакомлены:

Султанова Ф.А.

Абрамкова Л.А.

Тиновасова М.И.

Будаева А.Б.

Абдурахманова А.А.

Магомедова М.М.