

КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
АДМИНИСТРАЦИИ ЭНГЕЛЬССКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ДЕТСКИЙ САД № 8"
ЭНГЕЛЬССКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

ул. Космонавтов, 2а, 413116, г. Энгельс, Саратовская область

ПРИКАЗ

от «09» января 2025 г.

№ 35 -од

Об организации питания в 2025 году

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. Создать постоянную комиссию по организации питания, бракеражу готовой продукции в МАДОУ «Детский сад № 8» в составе:
Председатель комиссии – заведующий Гамаюнова Оксана Владимировна
Члены комиссии – заместитель заведующего Пасичник Екатерина Сергеевна
старший воспитатель Рубцова Светлана Владимировна
педагог-психолог Клещевская Юлия Александровна
делопроизводитель Фадеева Елена Дмитриевна
представители родителей (законных представителей)
Ионова Алёна Сергеевна, Никонорова Анна Андреевна.
2. Заместителя заведующего Пасичник Е.С. назначить ответственным за производственный контроль организации питания
3. С целью предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания, утвердить программу производственного контроля на 2025 год за правильной организацией питания (приложение 1)
4. Результаты контроля доводить до членов коллектива ДОУ ежемесячно на производственных совещаниях.
5. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет, от 3-х лет до 7 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).
6. Заместителю заведующего Пасичник Е.С.
☐ 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, устойчивым 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 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.

7. Агенту по снабжению Харьковской Н.И.:

☐ 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 отсутствия 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 соответственно 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.

8. Агента по снабжению Харьковскую Н.И. или лицо временно исполняющего его обязанности назначить ответственным за ведением журналов:

- ☐ Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке
- ☐ Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- ☐ Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- ☐ Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

9. Поварам Земляниченко М.М., Дементьевой М.С., Ивановой М.П.:

☐ изготавливать блюда, напитки, кулинарные изделия в соответствии с требованиями технических регламентов и едиными санитарными требованиями.

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

☐ 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 хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях

10. Назначить шеф-повара Земляниченко М.М. ответственным лицом за отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

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 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оставлять поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике, месте в холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

11. Подсобному рабочему и/или лицу, временно исполняющему его обязанности:

☐ производить в производственных помещениях пищеблока ежедневно влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки помещений пищеблока использовать отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществлять в специально отведенном месте;

☐ обрабатывать инвентарь для готовой и сырой продукции, хранить его отдельно на стеллажах;

☐ маркировать емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств указывая 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 готовой продукции;

☐ 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 ДОУ;

12. Работникам пищеблока своевременно проходить гигиеническую подготовку и

аттестацию, предварительные и периодические медицинские осмотры, вакцинацию, в соответствии с законодательством Российской Федерации

13. Заместителю заведующего Пасичник Е.С.:

☐ 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.

14. Работникам пищеблока:

☐ запретить хранить личные вещи и комнатные растения в помещениях пищеблока.

15. 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 с работником, медицинскому работнику или ответственному лицу;

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

16. Младшие воспитатели:

☐ 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 охлаждается 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.

17. Педагогам групп размещать в доступных для родителей и детей местах следующую информацию:

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

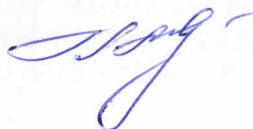
☐ рекомендации по организации здорового питания детей.

18. Всем работникам МАДОУ время на питание и отдых учитывать в соответствии с утвержденными руководителем графиками. Педагогическому составу питаться посменно (утренняя смена). При осуществлении работы по внутреннему совместительству (замены временно отсутствующего младшего воспитателя, воспитателя) время на отдых на питание по соглашению сторон между работником и работодателем.

19. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на заместителя заведующего Пасичник Е.С.

20. Приказ заведующего МАДОУ «Детский сад № 8» от 09.01.2024 года № 32-од «Об организации питания в 2024 году» считать утратившим силу.
21. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



О.В. Гамаюнова