

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Плотниковский детский сад «Теремок»

Приказ № 10/ПН

от 12.09.2023г.

**«Об организации питания воспитанников
и утверждении Положения о производственном контроле
за организацией и качеством питания
в МБДОУ Плотниковский детский сад «Теремок»»**

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 постоянные комиссии по организации питания, бракеражу готовой продукции в МБДОУ Плотниковский детский сад «Теремок» в составе:

	Пер. Советский, 10	Пер. Советский, 11
Члены комиссии	Чукова А.А. заведующий	Чукова А.А. заведующий
	Трофимович Д.С. заведующий хозяйством	Юломанова А.С. кладовщик
	Филиппова О.А. председатель ПК	Филиппова О.А. председатель ПК
	Нисова Е. А. младший воспитатель	Кондакова Н.Н. младший воспитатель, Бычкова Л.Ю.

Заведующего хозяйством Трофимовича Д.С., (пер. Советский, 10), кладовщика Юломанову А.С. (пер. Советский, 11) назначить ответственными за производственный контроль организации питания. С целью предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания комиссии по организации питания в МБДОУ Плотниковский детский сад «Теремок» утвердить **Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания на 2023-2024 г. за правильной организацией питания.**

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

Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от полутора лет до 7 лет, посещающих ДОУ с 10,5 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).

Заведующему хозяйством Трофимовичу Д.С., (пер. Советский, 10), **кладовщику** Юломановой А.С.(пер. Советский, 11)

- 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.

Заведующему хозяйством Трофимовичу Д.С., (пер. Советский, 10), **кладовщику** Юломановой А.С. (пер. Советский, 11)

- 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 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

Заведующего хозяйством Трофимовича Д.С., (пер. Советский, 10), **кладовщика** Юломанову А.С. (пер. Советский, 11) 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.

Поварам:

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

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;

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;

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.

Назначить поваров: (в здании пер. Советский, 10) Болотову М.В., Трениву Е.В.); (в здании пер. Советский, 11) Дьяконову Е.В., Плетеневу А.В. ответственными 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 сырники, оладьи, блины 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.

Кухонным рабочим: (в здании пер. Советский, 10): Базоян А.Р., Бычковой Е.А., (в здании пер. Советский, 11): Амирян А.Р., Ткаченко О.С.

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;

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

Заведующему хозяйством Трофимовичу Д.С., (пер. Советский, 10), **кладовщику** Юломановой А.С. (пер. Советский, 11)

- 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.

Работникам пищеблока:

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

Работники пищеблока обязаны:

оставлять в 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;

и с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
информировать 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.

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.

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.

Педагогическому составу питаться посменно. Рабочим по стирке и ремонту спецодежды, уборщикам служебных помещений, рабочим по комплексному обслуживанию зданий разрешить питаться в ДООУ по желанию. При осуществлении работы по совместительству (замена временно отсутствующего) питаться ежедневно. Отказ от питания сотрудников связанных с раздачей пищи в ДООУ должен быть подтвержден документально.

Ответственность за выполнением приказа возлагаю на заведующего хозяйством Трофимовича Д.С., (пер. Советский, 10), кладовщика Юломанову А.С.(пер. Советский, 11)

Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

Плотниковский детский сад «Теремок»

Чукова А.А.

Заведующий хозяйством

Трофимович Д.С.

Кладовщик

Юломанова А.С.

