

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 106 «ЛАЗУРНЫЙ»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ
РЕСПУБЛИКА КРЫМ

ПРИКАЗ

20 апреля 2022 г.

№ 45

г. Симферополь

Об организации питания воспитанников
МБДОУ №106 «Лазурный»
г. Симферополя

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью организации сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ №106 «Лазурный» г. Симферополя, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля за организацией питания

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет с 9-10-ти часовым режимом функционирования и от 3-х до 7 лет, посещающих МБДОУ с 12-ти часовым режимом функционирования».

1.1. Утвердить Положение об организации питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида № 106 «Лазурный» муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым (Приложение № 1).

1.2. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2022 год (Приложение № 2).

2. Возложить ответственность за организацию питания и осуществление производственного контроля на медицинскую сестру Фещенко В. В.

3. Ответственному за питание:

3.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

- в конце меню ставить подписи: медицинской сестры (при наличии), кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующего.

3.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

3.5. Осуществлять производственный контроль в Учреждении:

4. Сотрудникам пищеблока, кладовщику, поварам:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.2. Ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт кладовщик Варваринец В. Ю.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача

оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ и поставщика.

4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

4.5. Организация питания, приемка продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара осуществляется в соответствии со ст. 41, 58, 94 ФЗ № 44, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и включает:

- органолептическую оценку продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус);
- контроль целостности упаковки продуктов;
- контроль сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;

- контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов;

- соблюдение санитарных норм к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд.

- соблюдение правил личной гигиены воспитанниками и сотрудниками Учреждения;

- санитарное состояние пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

- отбор и хранение суточных проб;

- порядок организации питания воспитанников в соответствии с Положением об организации питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида № 106 «Лазурный» муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым.

- расчет и оценку использования суточного набора пищевых продуктов на одного ребенка, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии старшего воспитателя, медицинской сестры или членов комиссии по питанию.

Запись о проведенном контроле производить в специальном Журнал бракеража готовой пищевой продукции, который хранится на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медицинскую сестру.

6. Поварам Федорченко Г.Н., Яценко С.Н., Ассаул Л. В., необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.

6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

6.4. Ответственность за осуществление отбора суточной пробы возложить на поваров: Ассаул Л. В., Федорченко Г. Н., Яценко С. Н.

6.5. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд;

- суточную пробу хранить не менее 48 часов при температуре +2...+6 °С;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. Назначить Мужичук В.В., специалиста по КДП ответственным лицом за:

- планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, примерным 10 дневным меню;

- своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения закупки продуктов питания в Учреждение, согласно требований

Федерального Закона Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

- своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при осуществлении закупки продуктов питания у единственного поставщика, способом запроса котировок, аукционов, конкурсов;

- исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов).

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей групп.

8.1. Во время приема пищи детьми воспитатели и помощники воспитателей организуют непосредственно организацию питания детей, привитие культурно-гигиенических навыков.

9. Обеспечить организацию питания детей льготных категорий:

9.1. Установить льготу на родительскую плату за питание детей в соответствии с действующим законодательством.

9.2. Организовать бесплатное питание в МБДОУ детям следующих льготных категорий:

- дети – инвалиды;

- дети-сироты и оставшиеся без попечения родителей;

- дети с ограниченными возможностями здоровья;

- дети, один из родителей которых является инвалидом 1 или 2 группы.

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

11. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на медицинскую сестру Фещенко В. В.

12. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ №106

Л.М. Манжура

С приказом ознакомлены:
в первоисточнике

_____ В. В. Фещенко

_____ В. Ю. Варваринец

_____ Г.Н. Федорченко

_____ С.Н. Яценко

_____ Л. В. Ассаул

**Перечень пищевой продукции,
которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).

30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.