

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
города Новосибирска «Детский сад № 18»

МБДОУ д/с № 18

ИНН 5408289719 КПП 540801001 ОГРН 1115476103126

630060 г. Новосибирск, ул. Лесосечная, 5а

Приказ

от 18.08.2023

№ 61 -од

Об организации питания воспитанников и  
сотрудников в 2023/2024 учебном году

В целях совершенствования организации и качества рационального питания воспитанников и сотрудников в МБДОУ д/с № 18, руководствуясь Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного Врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16 об утверждении СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню и осуществления контроля по вопросам питания в 2023/2024 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать рациональное питание детей в МБДОУ д/с № 18 в соответствии с требованиями санитарного законодательства, «Примерным 10-дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-часовым режимом функционирования».

Обеспечить проведение противоэпидемических мероприятий, контроль за соблюдением санитарных требований организации питания в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

1.1. Обеспечить контроль за прохождением профилактических медицинских осмотров работниками пищеблока, а также контроль за состоянием здоровья на предмет наличия гнойничковых заболеваний и ОРВИ перед допуском к работе (в том числе внесение результатов осмотра в Гигиенический журнал).

1.2. Не допускать к работе в МБДОУ д/с № 18 лиц, не прошедших медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

1.3. Обеспечить контроль за соблюдением требований санитарного законодательства в части правил личной гигиены персоналом пищеблока, санитарно-гигиенических требований при изготовлении пищевой продукции.

2. Утвердить график приема пищи:

- завтрак (по возрастной группе) 8.30 – 8.55;
- обед 12.15 – 12.45;
- полдник 15.30 – 15.55;
- ужин 17.00 – 17.40.

3. Назначить ответственными за организацию питания воспитанников:

- старшего воспитателя Новичкову Наталью Николаевну,
- калькулятора – Бастригину Марию Юрьевну,

- кладовщика - Бастригину Марию Юрьевну,
- шеф- повара Терентьеву Елену Николаевну и повара Кобзеву Ольгу Анатольевну, куханного рабочего Козлову Л.И.

#### 4. Назначить **ответственным за написание меню калькулятора Бастригину М.Ю.**

3.1. Составлять меню-требование выдачи продуктов питания на кухню накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.2. При составлении меню учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
- норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи калькулятора, кладовщика и шеф-повара, принимающего продукты со склада.

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

3.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.

3.5. Распечатывать бланки меню с целью ознакомления родителей и сотрудников МБДОУ д/с № 18.

#### 4.

4.1. **Шеф-повару Терентьевой Е.Н.** и повару Кобзевой О.А., кухонному рабочему Козловой Л.И.:

4.1.1. Проходить обследование на возбудителей рота-норо вирусных инфекций.

4.1.2. Проходить профилактические медицинские осмотры, а также контроль за состоянием здоровья на предмет наличия гнойничковых заболеваний и ОРВИ перед допуском к работе (в том числе внесение результатов осмотра в Гигиенический журнал).

4.1.3. Соблюдать технологию, последовательность (поточность) технологических процессов.

4.1.4. Следить за исправностью технологического оборудования на пищеблоке, температурными параметрами во время приготовления блюд.

4.1.5. Обеспечить наличие и хранение суточных проб на пищеблоке в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

4.1.6. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню. Осуществлять приготовление блюд в соответствии с технологией приготовления пищи.

4.1.7. Качественно обрабатывать кухонную посуду (правильное разведение концентрации моющих и дезинфицирующих средств, устранение видимых следов жира на посуде, контроль температуры воды) в соответствии с инструкциями о правилах мытья и дезинфекции посуды.

4.1.8. Усилить дезинфекционный режим помещений пищеблока. Проводить ежедневную обработку моющими средствами оборудования и инвентаря, предназначенного для первичной обработки овощей и сырой мясной продукции, соблюдение правил обработки кухонной посуды.

4.2. **Бастригиной М.Ю., кладовщику**, контролировать своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов и регистрацией продуктов на сайте «Меркурий».

4.2.1. Обеспечивать контроль за качеством поступающей продукции и продовольственного сырья (в том числе посредством проведения экспертизы). Не допускать в питание детей продукты, не отвечающие требованиям качества и безопасности.

4.2.2. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

4.2.3. Обеспечивать соблюдение должного санитарного состояния помещения пищеблока, складских помещений (очистка и текущая дезинфекция перед каждым завозом партии овощей, других продуктов).

4.3. **Новичковой Н.Н., старшему воспитателю,** контролировать процесс организации приема пищи во всех возрастных группах (сервировка столов, организация дежурства, культура поведения за столом во время приема пищи, культурно-гигиенические навыки).

5. В целях организации контроля за расходом продуктов питания, соблюдением технологии приготовления блюд, а также пресечения любой возможности выноса продуктов питания **создать комиссию по проверке расходования продуктов питания** (выдача продуктов со склада, закладка основных продуктов в котлы, технология приготовления пищи, раздача на группы) в составе:

- заведующий Чумакова М.А.;
- старший воспитатель Новичкова Н.Н.;
- главный бухгалтер Поспелову С.Б.

Запись о проведенном контроле членам комиссии производить в специальном журнале, который хранится на пищеблоке.

6. **Бастригиной М.Ю., кладовщику,** ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером Орловой А.Н.

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- бухгалтер **Орлова А.Н.;**
- главный бухгалтер Поспелова С.Б.
- кладовщик Бастригина М.Ю.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов на складе и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

**8. Заместителю заведующего Соловьевой Н.И.:**

8.1. Обеспечить контроль за периодичностью и качеством осуществления дератизационных и дезинсекционных мероприятий пищеблока и складских помещений.

8.2. Обеспечить контроль за исправностью технологического оборудования на пищеблоке.

9. Утвердить **график выдачи** готовых блюд с пищеблока в группы:  
завтрак 8.15–8.45; обед 11.50–12.35; полдник 15.15–15.35; ужин 17.00–17.20.

10. Назначить ответственным за ведения табеля питания сотрудников **калькулятора Бастригину М.Ю.**

11. Всем сотрудникам, необходимо встать на питание в МБДОУ д/с № 18. Исключение могут составлять сотрудники, имеющие противопоказания по состоянию здоровья. Для снятия с питания необходимо предоставить справку из медучреждения и написать заявление. Включать для оплаты в меню второе блюдо (по норме детского меню).

12: Вновь принимаемых сотрудников включать в список питающихся в учреждении автоматически.

13. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима (инструкции по мытью посуды на кухне; по обработке яиц; по обработке овощей; по обработке картофеля);
- картотеку технологий приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за трое суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

12. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте. Хранить личные вещи необходимо в специально отведенном месте.

**13. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младший воспитатель.**

13.1. Воспитателям проводить разъяснительную работу с родителями (законными представителями), направленную на формирование позитивного общественного мнения об организации питания в МБДОУ д/с № 18.

13.2. Младшие воспитатели несут ответственность за качеством обработки посуды (правильное разведение концентрации моющих и дезинфицирующих средств, отсутствие видимых следов жира на посуде, контроль температуры воды) в соответствии с инструкциями о правилах мытья и дезинфекции посуды.

13.2.1. Проходить обследование на возбудителей рота-норо вирусных инфекций.

13.2.2. Проходить профилактические медицинские осмотры, а также контроль за состоянием здоровья на предмет наличия гнойничковых заболеваний и ОРВИ перед допуском к работе (в том числе внесение результатов осмотра в Гигиенический журнал).

14. Контроль за своевременной выдачей пищи возлагается на **старшего воспитателя Новичкову Н.Н.**

15. Специалисту по кадрам **Орловой А.Н.** ознакомить всех сотрудников с приказом под роспись.

16. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

*Чумакова*

Чумакова М.А.

**С приказом ознакомлены:**

Орлова А.Н. - *Орлова*, Новичкова Н.Н. - *НН*

Гуменюк Е.В. - *Гуменюк*, Терентьева Е.Н. - *Терентьева*

Кобзева О.А. - *Кобзева*, Бастригина М.Ю. - *Бастригина*

Соловьева Н.И. - *Соловьева*

**Воспитатели:**

Хвесько Т.Г. - *Хвесько*, Медвяцкая С.Н. - *Медвяцкая*, Желтакова К.В. - *Желтакова*

Протасова С.В. - *Протасова*, Фольмер О.С. - *Фольмер*, Сычева Н.В. - *Сычева*

Виноградова О.В. - *Виноградова*, Шестина А.И. - *Шестина*, Ткачук М.В. - *Ткачук*

Козлова Г.М. - *Козлова*, Борисова И.С. - *Борисова*, Денисова Е.Б. - *Денисова*

Хвесько А.С. - *Хвесько*, Юрьева М.А. - *Юрьева*

Слепухова Т.А. - *Слепухова*

**Младшие воспитатели:**

Шакирова Ю.А. - *Шакирова*, Сулимова М.Ю. - *Сулимова*, Евсеева З.И. - *Евсеева*

Усольцева Т.В. - *Усольцева*, Ключина Г.А. - *Ключина*, Яркова А.Ю. - *Яркова*

Рогожникова Т.И. - *Рогожникова*, Джусраева Н. - *Джусраева*

*Рытчиха*