



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ЗАРЕЧЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА  
(МАОУ Зареченская СОШ)  
ДОШКОЛЬНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 8**

ПРИКАЗ

01.09.2022

№ 16/ОД

**Об организации питания и назначении ответственных  
по контролю за организацию питания детей в  
2022-2023 учебном году**

В целях усиления контроля организации питания в дошкольном учреждении, во исполнение СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", повышения личной ответственности персонала пищеблока

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах с соблюдением расходов в пределах средств, выделенных учреждению на организацию питания.
2. Питание детей осуществлять по примерному 10-дневному меню, утвержденному директором.
3. **Утвердить график выдачи питания в группы:**
  - Завтрак – 8.05 – 8.25
  - Второй завтрак – 10.00 – 10.15
  - Обед – 11.50 – 12.20
  - Полдник – 15.05 – 15.20
  - Ужин – 18.00-18.20
4. **Возложить ответственность на кладовщика:**
  - 4.1. Производить возврат и добавку продуктов при изменении количества детей свыше 1 или оформлять дополнительное меню-требование на текущий день;
  - 4.2. Представлять меню-требование для утверждения заместителем директора по дошкольному образованию.
  - 4.3. Контроль закладки продуктов на пищеблоке по утвержденному графику.
  - 4.4. Ведение бракеража готовой продукции согласно 10-дневного меню.
  - 4.5. Подсчет калорийности и накопительной ведомости для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка;
  - 4.6. Контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов.
  - 4.7. Контроль за сбором пищевых отходов.

- 4.8. Организация мероприятий по своевременной обработке складов для предотвращения появления насекомых и грызунов;
- 4.9. Соблюдением требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к условиям хранения продуктов в продуктовых и овощных складах;
- 4.10. Соблюдение денежных норм питания детей;
- 4.11. Оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).
- 4.12. Соблюдать правила и нормы санитарного состояния продуктовых складов: условия хранения продуктов (правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).
- 4.13. Соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.
- 4.14. Своевременно производить заказ продуктов согласно утвержденному 10-дневному меню.
- 4.15. Выполнять требования к ведению документации на складе.
- 4.16. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.
- 4.17. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается директором (в ее отсутствие заместителем директора по дошкольному образованию), экспедитором и отправляется на продуктовую базу.

#### **5. Возложить ответственность на повара:**

- 5.1. Контроль санитарного состояния пищеблока;
- 5.2. Производить закладку необходимых продуктов по утвержденному графику.
- 5.3. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- 5.4. Соблюдать правила холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания, тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы).
- 5.5. Соблюдать технологию приготовления блюд, по технологическим картам утвержденного 10-дневного меню, соблюдать особенности приготовления блюд детского питания.
- 5.6. Производить оценку качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи), проведение профилактической витаминизации.
- 5.7. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 5.8. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
- 5.9. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы.
- 5.10. 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.
- 5.11. Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.
- 5.12. Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.

5.13. Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения.

**6. Возложить ответственность за оснащённость пищеблока оборудованием и инвентарём на заместителя по АХР:**

6.1. Обеспечить правильность последовательности (поточности) технологических процессов, расстановка оборудования в цехах.

6.2. Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования.

6.3. Оснащенность производственным инвентарем, посудой, условия хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

**7. Контроль организации приема пищи возложить на старшего воспитателя:**

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

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

7.3. Личная гигиена детей, условия для мытья рук.

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

7.5. Организация питьевого режима, контроль за безопасностью качества питьевой воды;

7.6. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

**8. Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками детского сада возложить на дежурных администраторов:**

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

8.2. Внешний вид работника, чистота санитарной одежды.

8.3. Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья.

**9. Контроль за выполнение настоящего приказа оставляю за собой.**

Директор \_\_\_\_\_ И. В. Коротеева