**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**
**«Детский сад №379» городского округа Самара**
**(МБДОУ «Детский сад №379» г.о.Самара)**

Россия, 443066, г. Самара, ул. Георгия Ратнера , д.6 а

# ПРИКАЗ

01 сентября 2023 г. № 24

**«Об организации питания в ДОУ»**

С целью организации рационального питания в ДОУ и в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» , СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 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)»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1.Утвердить 10 дневное цикличное меню , организовав питание в ДОУ в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» , СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма ребенка в основных пищевых веществах:

2. Назначить ответственными за питание детей и сотрудников следующих работников ДОУ и поручить им выполнять следующие обязанности и мероприятия:

2.1.Оборудовать пищеблок необходимым технологическим и холодильным оборудованием все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

**Ответственный –завхоз**

2.2.Привести устройство, оборудование, содержание пищеблока дошкольного учреждения в соответствие с санитарными правилами к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в нем пищевых продуктов и продовольственного сырья.

**Ответственный – завхоз, повара**

2.3.Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

**Ответственный - завхоз , повара**

2.4. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требования:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов должны быть цельнометаллические;
- покрытие стола для работы с тестом должно быть выполнен из дерева твердых лиственных пород.
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски из дерева твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные. Разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры к использованию не допускаются;

- доски и ножи должны быть промаркированы: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВК»- вареные куры, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «Сельдь», «Х» - хлеб, «С»-сыр, «З»-запеканки, «Ф»-фрукты, «Зелень»;
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть безопасной для здоровья детей;
- пищу готовят в посуде из нержавеющей стали, для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- количество одновременно используемой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе; Ответственные воспитатели.
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению,
- не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря.
- **Ответственные: ст.медсестра , завхоз . подсобный рабочий, повар.**

2.5.Обеспечить моечные (производственные) ванны на пищеблоке подводкой холодной и горячей воды через смесители.

**Ответственный –завхоз**

2.6.Соблюдать санитарные нормы по обработке посуды и инвентаря пищеблока:

2.6.1. Кухонную посуду после освобождения от остатков пищи мыть в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции – мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств, во второй секции – ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую посуду хранят на стеллажах .

**Ответственные: ст. медсестра**

2.6.2.Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40°С) с добавлением моющих средств ополаскивать горячей водой (не ниже 65°С) во второй ванне, обдавать кипятком, а затем просушивать на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранить хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном состоянии.

**Ответственные:ст. медсестра, подсобный рабочий, повар.**

2.6.3Металлический инвентарь после мытья прокалить в духовом шкафу; мясорубки после использования разобрать, промывать, обдавать кипятком и тщательно просушить.

**Ответственные:ст. медсестра, подсобный рабочий, повар.**

2.7 Соблюдать санитарные нормы по обработке посуды в группах:

2.7.1 Каждая группа обеспечивается отдельной столовой и чайной посудой. Посуда может быть изготовлена из фарфора, фаянса (тарелки, блюдца, чашки), а столовые приборы (ложки, ножи, вилки) – из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

**Ответственные:ст. медсестра , завхоз, помощники воспитателей .**

2.7.2. Посуду и столовые приборы мыть в 2-х гнездовой ванне, установленной в буфетной каждой групповой ячейки, столовую посуду после механической очистки мыть с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивать горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) и просушивать на специальных решетках.

Чашки промывать горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивать горячей водой во второй ванне и просушивать.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранить в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

**Ответственные:ст. медсестра, помощники воспитателей, подсобный рабочий.**

2.8.Соблюдать санитарные нормы в случае возникновения инфекции:

2.8.1. При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводить мероприятия в соответствии с предписаниями, выданными органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
**Ответственные:ст. медсестра, подсобный рабочий, помощники воспитателей .**
2.8.2.Для обеззараживания посуды в каждой группе иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезрастворе.
**Ответственные:ст. медсестра, помощники воспитателей групп.**
2.8.3.Соблюдать санитарные нормы при обработке мебели, используемой в организации питания.
2.8.4. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых до и после каждого приема пищи мыть горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.
2.8.5.Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирать с применением моющих средств, просушивать и хранить в специально промаркированной таре.
2.8.6.Металлические мочалки, губчатый материал не использовать.
2.8.7.Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.
**Ответственные:ст. медсестра, подсобный рабочий, помощники воспитателей .**

2.9.Соблюдать санитарные нормы по сбору и утилизации пищевых отходов.

2.9.1.Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические ведра (кастрюли)с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.
2.9.2. Ежедневно ведро(кастрюлю) очищать с помощью шланга, промывать 2% раствором кальцинированной соды, ополаскивать горячей водой и просушивать.
**Ответственные:медсестра , подсобный рабочий, помощники воспитателей .**

2.10.Уборка пищеблока:
2.10.1. В помещении пищеблока и на складе ежедневно проводить уборку: мыть полы, удалять пыль и паутину, протирать радиаторы, подоконники, поверхности , дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно с применением дезинфицирующих средств, еженедельно с применением моющих и дезинфицирующих средств проводить мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли копоти и т. п.
**Ответственные:ст. медсестра,завхоз, подсобный рабочий, повар.**
2.10.2.Один раз в неделю проводить генеральную уборку с применением дезсредств во всех помещениях, всего оборудования, всего инвентаря.
**Ответственные: ст.медсестра, подсобный рабочий**
2.10.3. Силами специальных организаций проводить в помещении пищеблока дезинсекцию, дератизацию
**Ответственный – завхоз.**

2.11.Соблюдать требования СанПиН к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых и кулинарных изделий.
**Ответственные: Ст. медсестра., завхоз, повара.**

2.11.1. Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество, безопасность. Качество продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускать к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.
2.11.2. Особо скоропортящиеся продукты хранить в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6 °С, которые обеспечены термометрами для контроля за температурным режимом

хранения. При наличии одной камеры хранения, разграничить места для хранения мяса, рыбы, молочных продуктов полками, легко поддающимися мытью.
2.11.3. Хранить продукты в холодильных камерах на стеллажах.
2.11.4.Молоко хранить в той же таре, в которой оно поступило.
2.11.5.Масло сливочное хранить на полках в заводской таре. Крупные сыры – на чистых стеллажах, мелкие сыры хранить на полках в потребительской таре. Сметану, творог хранить в таре поставщика, с крышкой. Не оставлять в таре со сметаной, творогом ложки, лопатки. Яйцо хранить в коробах в холодильном шкафу либо на подтоварнике в сухом прохладном помещении.
2.11.6. Крупу, муку, макаронные изделия хранить в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см., расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.
2.11.7.Ржаной и пшеничный хлеб хранить раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке крошки сметать специальной щеткой, полки протирать тканью, смоченной в 1%-пом растворе столового уксуса.
2.11.8. Картофель и корнеплоды хранить в сухом, темном помещении; капусту на отдельных стеллажах; квашенные, соленые овощи при температуре не выше +10 °С. Плоды и зелень хранить в ящиках при температуре не выше +12 °С. Не допускать в пищу озелененный картофель.
2.11.9.Продукты, имеющие специфический запах ,хранить отдельно.
2.11.10.Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 15 °С ± 2 °С, не более 1 часа.
**Ответственные:ст. медсестра , повара.**

2.12.Соблюдать при приготовлении пищи следующие правила:

2.12.1. Обработку сырых и вареных продуктов проводит на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.
2.12.2. В перечень технологического оборудования следует включать не мене 2 мясорубок для переработки сырых и готовых продуктов.
**Ответственные:ст, медсестра , завхоз , повара.**
2.12.3. При приготовлении блюд соблюдать принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применять варку, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, не применять жарку. Исключать продукты с раздражающими свойствами.
**Ответственные:ст. медсестра, повара.**
2.12.4.Соблюдать при кулинарной обработке пищевых продуктов санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 °С в течении 20-25 мин;
- суфле, запеканки готовя из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают;
- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергать вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовить в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С, слоем не более 3-4 см; хранить яичную массу не более 30 минут при температуре 4 °С ± 2°С;
- яйцо варить 10 минут после закипания воды;
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре пользоваться механическим оборудованием;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно растапливать и доводить до кипения;

- гарниры из риса и макаронных изделий варить в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отваривать (опускать в кипящую воду и заканчивать термическую обработку после 5-минутной варки).

2.12.5. Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводить в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2%-ном теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезсредствах, III – ополаскивание проточной водой в течении не менее 5 минут с последующим в чистую промаркированную посуду. Не допускается хранить яйцо в кассетах поставщика в производственном цехе пищеблока ДОУ.

**Ответственные:ст. медсестра , повара.**

2.12.6. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывать проточной водой.Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывать проточной водой и протирать ветошью.

**Ответственные:ст. медсестра , повара.**

2.12.7.Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60 - +65°С; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15 °С. С момента приготовления до момента отпуска первые и вторые блюда могут находиться па горячей плите не более 2 часов.

**Ответственные:ст. медсестра , повара.**

2.13.Требования при обработке овощей, фруктов, кисломолочные продукты:

2.13.1. Овощи сортировать, мыть, очищать. Очищенные овощи повторно промыть в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты обязательно удалить наружные листы.Не допускать предварительного замачивания овощей.Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

2.13.2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

2.13.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавлять в готовые блюда во время раздачи.Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отариванию в очищенном виде, чистить непосредственно перед варкой и варить в подсоленной воде (кроме свеклы).

2.13.4.. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варить в кожуре, охлаждать; очищать и нарезать вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне для приготовления блюд не допускается.Отваренные для салатов овощи хранить в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4°С ± 2°С.

2.13.5. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10%-ном растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

2.13.6. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. не заправленные салаты допускается хранить не долее 2 часов при температуре +4°С ± 2°С. Салат заправлять непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранить заправленные салаты можно не более 30 минут при температуре +4°С ± 2°С. Не использовать для заправки салатов майонез или сметану.

2.13.7.. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условия холодного цеха в моечных ваннах.

2.13.8.Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед раздачей.

**Ответственные:ст. медсестра , повара , подсобный рабочий**

2.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- изготовление творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макароны по-флотски, макароны с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.
- **Ответственные:ст. медсестра , завхоз , повара.**

2.15.Организовать питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.
**Ответственные:ст. медсестра , помощники воспитателей групп.**

2.16. Кипяченую питьевую воду кипятить не менее 5 минут и использовать при условии хранения не более 3 часов.
**Ответственные:ст. медсестра, повара, помощники воспитателей групп.**

2.17. Соблюдать требования к составлению меню для организации питания детей:
2.17.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определять с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.
**Ответственные: Старшая медсестра .**
2.17.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии:

| № | Показатели в сутки | От 2 лет до 3 лет | От 3 лет до 7 лет |
|---|---|---|---|
| 1 | Энергия (ккал) | 1400 | 1800 |
| 2 | Белок, г | 42 | 54 |
| 3 | * в т. ч. животный (%) | 70 | 65 |
| 4 | ** г/кг массы тела | - | - |
| 5 | Жиры, г | 47 | 60 |
| 6 | Углеводы, г | 203 | 261 |

2.17.3.При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» .СП 2.4.3648-20, с учетом возраста детей и временем их пребывания в дошкольной организации.
Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать ±10%, микронутриентов ±15 %).

2.18. Утвердить режим питания детей ДОУ с 12 часовым пребывание в соответствии с СанПиН.

| Приемы пищи | Время приема пищи |
|---|---|
| Завтрак | 8.30 – 9.00 |
| Обед | 11.30 – 12.30 |
| Полдник | 15.00 |
| Ужин | 17.00 – 18.00 |

2.19.Иметь в наличии примерное меню, рассчитанное не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДО и технологические карты для двух возрастных групп: дети до 3 лет, дети от 3 до 7 лет. При составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществах и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день в целом за период реализации. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.
**Ответственные:ст. медсестра.**

2.20. Ежедневно в меню должны быть включены молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и др.) – 2-3 раза в неделю.
В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объёме в соответствии с СанПиН.
2.21. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены СанПиН.При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать в меню соки, свежезамороженные овощи и фрукты.
2.22. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд.На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта в соответствии с СанПиН.Строго соблюдать объёмы порций для детей разного возраста в соответствии с СанПиН .
2.23. Проводить круглогодичную искусственную С-витаминизацию готовых блюд (из расчета до 3 лет – 35 мг., 3-6 лет – 50,0 мг.на порцию) или их обогащение витаминно-минеральными комплексами, специально предназначенными для этой цели (в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации), из расчета 50-75% от суточной потребности в витаминах в одной порции напитка либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских) в соответствии с инструкцией по применению. Препараты витаминов вводить в третье блюдо (компот, кисель и т. п.) после его охлаждения до температуры 15°С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревать.
2.24. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводить 1 раз в десять дней. По результатам оценки при необходимости проводить коррекцию рациона питания в течение следующей недели.Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ(белков, жиров, углеводов) проводить ежемесячно.
**Ответственные:ст. медсестра.**
2.25. Для обеспечения преемственности питания родителей информировать об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.
**Ответственные: ст.медсестра , воспитатели.**
2.26. Выдачу готовой продукции проводить только после проведения приемочного контроля бракеражной, комиссии в составе повара, представителя администрации, медицинского работника. Результаты контроля фиксировать в журнале в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
**Ответственные:ст. медсестра , повара.**

2.27.Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускается к выдачи только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.28.Непосредственно после приготовления пищи поваром отбирается суточная проба готовой продукции:
Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки( третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 грамм. Порционные блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды, сырники, оладьи должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).
Пробу отбирать в специально выделенную и промаркированную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры, салаты – в отдельную посуду) и сохранять в течение не менее

48 часов при температуре =2 - =6 °С в отдельном холодильнике для молочных продуктов или в специально отведенном месте в специально отведенном холодильнике. Посуду с пробами маркировать с указанием приема пищи и датой отбора.
**Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы – ст. медсестра**
**Ответственные: повара.**

2.29. Соблюдать нормы СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приеме пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольное учреждение.: **Ответственные: завхоз, ст.медсестра**

2.29.1. Принимать пищевые продукты и продовольственное сырье можно только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продуктов.
**Ответственные: Ответственные: завхоз ,ст. медсестра**

2.29.2.Не допускать к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
2.29.3. Пищевые продукты хранить в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.
**Ответственные: завхоз , ст.медсестра**

2.30. Складские помещения для хранения продуктов оборудовать приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование контрольными термометрами.
**Ответственные: завхоз , ст.медсестра**

2.31. Строго соблюдать правила личной гигиены всеми работниками ДОУ. **Ответственные: завхоз , ст.медсестра**

2.40.Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать одежду булавками, принимать пищу, курить на рабочем месте.
**Ответственные:ст. медсестра , завхоз , повара, подсобный рабочий.**

**3.** Завхозу .обеспечить ДОУ необходимым набором продуктов согласно Договору на их поставку путем подачи заявки.

Срок : до 15 числа каждого месяца.

**4.** Ст.медицинской сестре при составлении меню - раскладки и поварам во время приготовления пищи соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с 10 - дневным меню – раскладкой и технологическими картами.

Срок : постоянно.

**5.** Назначить ответственных за ведение документации :

- завхоза
  - “ Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»
  - “ Журнал учета температуры и влажности складских помещений”
  - “ Журнал учета температурного режима холодильного оборудования пищеблока”.
  - “ Журнал здоровья и гнойничковых заболеваний работников пищеблока”

подсобного рабочего
  - “ Журнал учета разведения дезинфицирующих средств”

- Ст. медицинскую сестру -

- “ Ежедневное меню - раскладку”,
- “ Журнал бракеража готовой пищевой продукции”,
- “ Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд”.
- “ Накопительную ведомость”
- Учет выполнения натуральных норм

- главного бухгалтера

-“ Накопительную ведомость”

- “ Учет выполнения натуральных норм”,

- “ Ежедневный подсчет стоимости меню- раскладки”,

-“ Взаиморасчеты с поставщиками продуктов”.

**6.** Главному бухгалтеру проводить выверку остатков продуктов па складе ДОУ.

Срок : не позднее 1 числа месяца.

**7.** Ответственность за нормы раздачи пищи в группах, соблюдение режима питания, сервировку стола, обучение детей культуре еды, этикету, мотивацию детей во время еды, контролю за осанкой возложить на воспитателей.

Срок : постоянно.

8.Контроль за нормы раздачи пищи в группах, соблюдение режима сервировку стола, обучение детей культуре еды, этикету, мотивацию детей во время еды, контролю за осанкой возложить на старшего воспитателя .

**9.** Контроль за закладку продуктов возложить па членов бракеражной комиссии.

Срок : постоянно

**10.** Ответственность за качество приготовления пищи, разнообразие блюд, витаминизацию, закладку продуктов, кулинарную обработку и выход готовых блюд в соответствии с технологическими картами, вкусовое качество пищи, санитарное содержание пищеблока, соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов, выдачи пищи с пищеблока, правильное хранение сыпучих и скоропортящихся продуктов, контроль за правильной организацией питания в группах , наличием отходов не более 25 % возложить на ст. медицинскую сестру.

Срок : постоянно.

**11.Ст. м**едицинской сестре заключить договор с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека за осуществление производственного контроля, санитарным содержанием ДОУ и калорийное питание детей.

Срок : 1 раз в 2 года.

**12.** Завхозу провести с работниками пищеблока инструктаж по технике безопасности при использовании электрического оборудования.

Срок : 1 раз в квартал.

**13.** Заслушивать отчет старшей медицинской сестры по анализу выполнения натуральных норм продуктов питания на административных совещаниях.

Срок : 1 раз в неделю.

14. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

**Заведующий МБДОУ**
**«Детский сад № 379»г.о.Самара** **А.В.Борщук**

**С приказом ознакомлены:**