

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Мир чудес»

ПРИКАЗ

«17» декабря 2020 г

№ 65 О

Об организации питания в 2021 г.

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. Дополнить и утвердить дополнения к должностным инструкциям работников пищеблока, младшего воспитателя, воспитателя.
2. В срок до 31.12.2020 ознакомить сотрудников с дополнениями под роспись в журнале.
3. Создать постоянную комиссию по организации питания, бракеражу готовой продукции в МБДОУ детский сад «Мир чудес» в составе:
Председатель комиссии – заведующий Байка И.В.
Члены комиссии – Кладовщик – Крамаренко Л.В.
Ст. воспитатель – Динапояс А.П. ,
Учитель – логопед - Акименко О.Н.
Делопроизводитель - Ряднова М.В.
4. Заместителя заведующего по АХЧ Кузнецову В.Н. назначить ответственным за производственный контроль организации питания
5. С целью предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания комиссии по организации питания в МБДОУ детский сад «Мир чудес» разработать программу производственного контроля на 2021г. за правильной организацией питания в срок до 30.12.2020 (приложение 1)
6. Результаты контроля доводить до членов коллектива ДОУ ежемесячно на производственных совещаниях
7. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 3-х лет до 7 лет посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10.5-ти 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).
8. Утвердить списки детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в бесплатном питании; медсестре, зам.зав. по АХЧ организовать лечебное диетическое питание на основании представленных родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача, наличие индивидуального меню, разработанного специалистом-диетологом с учетом

заболевания ребенка . Разрешить употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в групповой.

9. Заместителю заведующего по АХЧ Кузнецовой В.Н.:

- 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.

10. Кладовщику Крамаренко Л.В. :

- 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 отсутствии 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

11. Кладовщика Крамаренко Л.В. назначить ответственным за ведением журналов:

- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- 12. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- 13. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
- 14. 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;
 - обеспечить временное хранение готовых блюд и пищевой продукции, переданной родителями детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в холодильнике, осуществлять разогрев блюд в микроволновой печи;
 - 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
- 16. Назначить шеф-повара Кравченко Л.Н. и повара Кучеренко Е.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, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды 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.

- **Подсобному рабочему Рева С.В.** или лицу временно исполняющему его обязанности:

- 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 ДОО;
17. Работникам пищеблока своевременно проходить гигиеническую подготовку и аттестацию, предварительные и периодические медицинские осмотры, вакцинацию, в соответствии с законодательством Российской Федерации
18. **Медицинскому работнику Холковской Л.А. (по согласованию), а в случае ее отсутствия заместителю заведующего по АХС Кузнецовой В.Н.:**
- 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.
19. **Работникам пищеблока:**
- запретить хранить личные вещи и комнатные растения в производственных помещениях пищеблока
20. **Работники пищеблока обязаны:**
- оставлять в индивидуальных 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;

- мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать 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.

21. 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

20. 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.
21. Педагогическому составу питаться по сменно (утренняя смена). Рабочему по стирке и ремонту спецодежды, кастелянше, уборщице служебных помещений, рабочему по комплексному обслуживанию здания разрешить питаться в ДОУ по желанию. При осуществлении работы по совместительству (замена временно отсутствующего младший воспитатель) питаться ежедневно. Отказ от питания сотрудников связанных с раздачей пищи в ДОУ должен быть подтвержден документально.
22. Ответственность за выполнение приказа возлагаю заместителя заведующего по АХЧ Кузнецову В.Н.
23. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ детский сад «Мир чудес»

Кузнецова В.Н.
Кузнецова В.Н.
Серегина Е.В.
Виканова А.П.
Амменко О.А.
Дева С.М.
Брадченко Л.Н.
Мельникова О.Н.



И.В. Байка
Дева С.М.
Мельникова Т.М.
Кузнецова

ПРОГРАММА
производственного контроля организации питания
в МБДОУ детский сад «Мир чудес»
на 2021г.

Цель производственного контроля:

Осуществление контроля за правильной организацией питания обучающихся, качеством поставляемых продуктов питания и соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи.

Объекты производственного контроля:

- Помещения пищеблока
- Групповые помещения
- Технологическое оборудование
- Рабочие места
- Сырье, готовая продукция
- Отходы производства

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки продуктов питания
- Показатели качества и безопасности продуктов
- Полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, группах
- Поточность приготовления продуктов питания
- Качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в групповых помещениях
- Условия и сроки хранения продуктов
- Условия хранения дез. и моющих средств на пищеблоке, групповых помещениях
- Соблюдение требований и норм Санпин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" при приготовлении и выдаче готовой продукции
- Исправность холодильного, технологического оборудования
- Контроль личной гигиены, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, мед. осмотра. Вакцинации сотрудниками ДОУ
- Дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, групповых помещениях

Нормативные правовые акты

1. Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 г. № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года»
2. Указ Президента Российской Федерации от 30 января 2010 г. № 120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации»

Нормативные акты Правительства Российской Федерации

3. Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года (утверждены распоряжением Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р)

Федеральные законы

1. Закон Российской Федерации от 7.02.1992 №2300-1 "О защите прав потребителей"
2. Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ «ОБ ОБРАЗОВАНИИ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»
3. Федеральный закон от 21 декабря 1996 г. № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».
4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
5. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
6. Федеральный закон от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»
7. Федеральный закон от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд"
8. Федеральный закон от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
9. Федеральный закон от 24 июня 2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»
10. Федеральный закон от 27 октября 2008 г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

Ведомственные нормативные акты

1. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях»
2. Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16 мая 2007 г. № 0100/4962-07-32 «О действующих нормативных и методических документах по гигиене питания»
3. Приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся, воспитанников образовательных учреждений»

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

1. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» (утверждены постановлением Госкомсанэпиднадзора Российской Федерации от 11 марта 1996 г. № 6)
2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36) 30

3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 апреля 2003 г. № 59)
4. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 г. № 98)
5. Постановление 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"
6. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299)
7. ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 15 мая 2013 г. N 26 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНПИН 2.4.1.3049-13 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ, СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РЕЖИМА РАБОТЫ ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

Методические рекомендации и указания

1. Методические указания МУК 2.3.2.721-98 «2.3.2. Пищевые продукты и пищевые добавки. Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище» (утверждены Главным Государственным санитарным врачом Российской Федерации 15 октября 1998 г.)
2. Методические рекомендации Министерства здравоохранения Российской Федерации и Российской академии медицинских наук «Ассортимент и условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания учащихся образовательных учреждений» (утверждены Межведомственным научным советом по педиатрии и Межведомственным научным советом по гигиене и охране здоровья детей и подростков 2 июля 2002 г. протокол № 4)
3. Методические рекомендации по организации питания обучающихся, воспитанников в образовательных учреждениях (утверждены приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178)

Ответственный за осуществление производственного контроля

Заместитель заведующего по АХЧ

Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению контроля

- заведующий
- мед.сестра
- кладовщик
- зам.зав. по АХЧ
- ст. воспитатель
- педагоги групп