

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 75 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
деятельности по познавательно-речевому развитию детей» муниципального образования
города Чебоксары – столицы Чувашской Республики

ПРИКАЗ

от 28.08.2023 г.

№ 167

г. Чебоксары

Об организации питания воспитанников и работников
МАДОУ «Детский сад № 75» г. Чебоксары
в 2023-2024 учебном году

В целях организации сбалансированного и рационального питания воспитанников, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с действующим меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ, в соответствии с пунктом 2.1 СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пунктом 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать:

1.1 4-х разовое горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».

1.2 Одноразовое питание сотрудников в обед: первое и третье блюда, хлеб.

1.3 Утвердить порядок приема пищи сотрудников:

1.3.1. Воспитатели и младшие воспитатели вместе с детьми, в установленное режимом время.

1.3.2. Обслуживающий персонал в установленный час обеденного перерыва.

2. Утвердить состав постоянно действующей группы ХАССП (Приложение 1).

2.1. Поручить постоянно действующей комиссии ХАССП:

- провести анализ опасных факторов, существенно влияющих на безопасность пищевой продукции;
- определить критические точки контроля и установить их критические пределы;
- установить систему мониторинга контроля критических точек контроля;
- установить корректирующие действия, которые должны быть предприняты, если мониторинг показывает, что критические контрольные точки не находятся под контролем;
- проводить внутренние проверки ХАССП непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем не реже одного раза в год и во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков;
- вести документацию относительно всех процедур и записи, соответствующие указанным принципам и их применению;
- руководствоваться в своей деятельности действующим законодательством;

2.2. Поручить координатору постоянно действующей комиссии ХАССП:

- вести рабочую документацию группы;
- руководить деятельностью рабочей группы;
- отчитываться о работе группы заведующему МАДОУ «Детский сад № 75» г. Чебоксары.

3. **Сотрудникам ДОУ** строго соблюдать требования постановлений Главного государственного санитарного врача Российской Федерации: от 27.10.2020 г. № 32 санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», от сентября 2020 года № 28 санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее-СанПиН), методических рекомендаций МР 2.4.0259-21 от 28.09.2021 г.

4. Утвердить План работы бракеражной комиссии по контролю за организацией питания (Приложение 2).

5. Продлить действие Программы производственного контроля по организации питания.

6. **Членам бракеражной комиссии** осуществлять систематический контроль за:

- за процессом закладки продуктов;
- за соблюдением графика выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;

- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);

- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;

- за осуществлением ежедневного отбора суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике;

- за наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;

- за ведением табеля посещаемости детей в группах;

- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.)

7. Возложить ответственность **на кладовщиков** за:

- за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.

- составление меню-требования;

- осуществление качественного контроля за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями и сопроводительной документацией; возврата обнаруженных некачественных продуктов и др.;

- строгое соблюдение требований СанПиН по хранению продуктов в условиях склада;

- ведение необходимой документации;

- производство выдачи продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным меню;

- ежемесячную выверку остатков продуктов питания с бухгалтерией;

- работы с системой Меркурий;

- составление ежедневного основного меню;

- составление меню и табеля для питания сотрудников;

8. Возложить **на работников пищеблока** персональную ответственность за:

- работу только по утвержденному меню;

- строгое соблюдение технологии приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;

- производство закладки основных продуктов в котел;

- выдачу готовой продукции только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы;

- строгое соблюдение инструкций по охране труда и технике безопасности, в т.ч. пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке, носить украшения во время работы.

9. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на: И.Ю. Дятлову (1 корпус), Н.Р. Ильину (2 корпус), Э.Ю. Маркову (3 корпус).

10. **На заместителя по АХЧ** Н.Ю. Николаеву возложить ответственность за:

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования и электрооборудования на пищеблоке, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

- своевременное обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами и средствами индивидуальной защиты (маски, перчатки) работников.

11. Возложить персональную ответственность **на воспитателей групп** за:

- ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;
- обеспечение приема пищи детьми в соответствии с действующими требованиями;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований и условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

12. Возложить персональную ответственность **на младших воспитателей** за:

- обеспечение приема пищи детьми в соответствии с действующими требованиями;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

13. Возложить ответственность **на старших воспитателей**:

- контроль за организацией питания воспитанников в групповых помещениях;
- информационное освещение на сайте ДООУ, в социальных сетях;
- сопровождение информационного поля ДООУ Организация питания в ДООУ»;
- организацию работы с родителями по данному вопросу.

14. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Е.О. Николаева

Состав группы ХАССП

Состав группы	Ф.И.О.	Должность
Координатор	Николаева Н.Ю.	Заместитель заведующего по АХЧ
Секретарь	Зуева Л.В.	Кладовщик
Члены группы	Макарова Л.П.	Кладовщик
	Дятлова И.Ю.	Шеф-повар
	Маркова Э.Ю.	Шеф-повар

План работы бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год³

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии повара
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	Еженедельно	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии