

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Игринский детский сад общеразвивающего вида №6

ПРИКАЗ

от 27 августа 2024 г

№ 104

п. Игра

**Об организации питания в МБДОУ
Игринский детский сад №6**

С целью организации сбалансированного питания ДООУ в соответствии с правилами и нормами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПин 2.4/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением среднесуточных наборов пищевой продукции, норм калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024 году, **п р и к а з ы в а ю**,

1. Возложить ответственность за организацию питания на Андрееву Александру Сергеевну, кладовщика
2. Проводить ежедневную калькуляцию меню с направлением его на подписание заведующему, размещение меню в уголке для родителей с указанием выхода, калорийности и стоимости блюд. Ответственный кладовщик Андреева А.С.
3. Бесперебойную работу на пищеблоке необходимого технологического, холодильного и вентиляционного оборудования. Все технологическое, вентиляционное и холодильное оборудование должно быть чистыми и в рабочем состоянии. Оборудование должно иметь акты работоспособности и соблюдения температурного режима. Ответственный кладовщик Андреева А.С.
4. Привести устройства, оборудования, содержание пищеблока ДООУ в соответствии с санитарными правилами к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в нем пищевых продуктов и продовольственного сырья. Ответственный шеф-повар Малых Т.Н.
5. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми

продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должна иметь маркировку для сырых и пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Ответственные повара Хасанзянова Т.П, Иванова Е.Ю., Корепанова Л.Г., шеф-повар Малых Т.Н.

6. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов должны быть цельнометаллические,

- 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 прессианной фанеры для использования не допускаются;

Сушить доски на горячих печах запрещено.

- доски и ножи должны быть промаркированы: «СМ»-сырое мясо, «СК»-сырые куры, «СР»-сырая рыба, «СО»- сырые овощи, «ВМ»-вареное мясо, «ВО»-вареные овощи, «гастрономия», «Сельдь», «Х»-хлеб, «Зелень».

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть безопасной для здоровья детей:

- компоты, чай готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

Ответственный шеф-повар Малых Т.Н.

- количество одновременно используемой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе.

Ответственные младшие воспитатели, помощники воспитателя всех возрастных групп.

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению.

Ответственные шеф-повар Малых Т.Н., младшие воспитатели, помощники воспитателя всех возрастных групп.

7. Обеспечить моечные (производственные) ванны на пищеблоке подводкой холодной и горячей воды через смесители с душевой насадкой в исправном состоянии, должны быть разрывы между раковиной и канализационной трубой.

Ответственный зам. заведующего по АХР Ермолаев П.Л.

8. Работникам пищеблока строго соблюдать санитарные нормы по обработке посуды и инвентаря пищеблока:

8.1. 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 – ополаскивает 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 на высоте не менее 0,5 м от пола. В моечных ваннах должны быть метки объема воды -5л,10л.

Ответственный: шеф-повар, повара, кухонные рабочие.

8.2. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другие) 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, обдать кипятком, а затем просушивать на решетчатых стеллаж или на полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном состоянии.

Ответственные: повара Хасанзянова Т.П, Иванова Е.Ю., Корепанова Л.Г., шеф-повар Малых Т.Н.

8.3. Металлический инвентарь после мытья прокалить в духовом шкафу; мясорубки после использования разобрать, промыть, обдать кипятком и тщательно просушить.

Ответственные: Хасанзянова Т.П, Иванова Е.Ю., Корепанова Л.Г., шеф-повар Малых Т.Н.

9. Соблюдать санитарные нормы по обработке посуды в группах:

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

Ответственные младшие воспитатели, помощники воспитателя групп, зам.заведующего по АХР Ермолаев П.Л.

9.2. 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 промыть горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивать горячей водой во второй ванне и просушить.

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

Ответственные младшие воспитатели, помощники воспитателя групп.

10. Соблюдать санитарные нормы в случае возникновения инфекции:

10.1. При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводить мероприятия в соответствии с предписаниями, выданными органам, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Ответственный: медицинский работник.

10.2. Для обеззараживания посуды в каждой группе иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезрастворе.

Ответственные: младшие воспитатели, помощники воспитателя.

11. Соблюдение санитарных норм при обработке мебели, используемой в организации питания:

11.1. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых помещениях после каждого приема пищи мыть горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

11.2. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов, стульев должны быть по количеству приемов пищи, промаркированы, после использования стирать с применением моющих средств, просушить и хранить в специально промаркированной таре. Заменить ветошь могут одноразовые полотенца.

11.3. Металлические мочалки, губчатый материал не использовать.

Ответственные: младшие воспитатели, помощники воспитателя групп.

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

12.1. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические педальные ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

12.2. Ежедневно ведро очищать с помощью шланга, промыть 2% раствором кальцинированной соды, ополаскивать горячей водой и просушивать.

Ответственные: младшие воспитатели, помощники воспитателя.

13. Уборка пищеблока:

13.1. В помещении пищеблока ежедневно проводить уборку: мыть полы, удалять пыль и паутину, протирать радиаторы, подоконники, ежедневно с применением моющих средств проводить мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли, копоти и т.п.

Ответственные: шеф-повар, повара, кухонные рабочие.

13.2. Один раз в неделю/месяц проводить генеральную уборку с применением дезсредств во всех помещениях, всего оборудования, всего инвентаря.

Ответственный: шеф-повар, повара, кухонные рабочие.

14. Систематически проводить в помещениях пищеблока, групп дезинсекцию, дератизацию с получением от обслуживающей организации акта выполненных работ. Ответственный: зам. заведующего по АХР Ермолаев П.Л.

15. Соблюдать требования СанПин к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых и кулинарных изделий. Ответственный: кладовщик Андреева А.С.

15.1. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество, безопасность. Качество продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускает к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи. Ответственный: кладовщик Андреева А.С.

15.2. Особо скоропортящиеся продукты хранить в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6°C, 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.

15.3. Хранить продукты в холодильных камерах на стеллажах.

15.4. Молоко хранить в той же таре, в которой оно поступило.

15.5. 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 коробках на подтоварниках в сухом прохладном помещении.

15.6. 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 20см.

Проверять наличие соответствия маркировочных ярлыков с спецификацией, накладной.

15.7. Ржаной и пшеничный хлеб хранить отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35см. дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке крошки сметать в

специальной щеткой, полки протирать тканью, смоченной в 1%-ным раствором столового уксуса.

15.8. Картофель и корнеплоды хранить в сухом, темном помещении; капусту на отдельных стеллажах; квашеные, соленые овощи при температуре не выше +10°C. Плоды и зелень хранить в ящиках при температуре не выше +12°C. Не допускать в пищу озелененный картофель.

15.9. Продукты, имеющие специфический запах хранить отдельно.

15.10. 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°C ± 2°C, не более 1 часа.

Ответственный: Хасанзянова Т.П, Иванова Е.Ю., Корепанова Л.Г., шеф-повар Малых Т.Н.

16. Соблюдать при приготовлении пищи следующие правила:

16.1. Обработку сырых и вареных продуктов проводить на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досках и ножей;

16.2. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для переработки сырых и готовых продуктов.

Ответственные: Хасанзянова Т.П, Иванова Е.Ю., Корепанова Л.Г, шеф-повар Малых Т.Н.

16.3. 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.

Ответственный: медицинский работник.

16.4. Соблюдать при кулинарной обработке пищевых продуктов санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу (филе) кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин;

- суфле, запеканки готовят 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) у первых блюд порционно мясо подвергать вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температурах +75°C до раздачи не более 1 часа;

- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входят яйцо, готовить в жарочном шкафу, омлеты – в течении 8-10 минут при температуре 180-200°C, слоем не более 33-34 см; хранить яичную массу не более 30 минут при температуре 4°C± 2°C;
- яйцо варить 10 минут после закипания воды;
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продуктов 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.

16.5.Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводить специально отведенном месте мясно-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: 1 – обработка в 1-2%-ном тепловом растворе кальцинированной соды; 2- обработка в разрешенных для этих целей дезсредствах, 3- ополаскивание проточной водой в течении 5 минут с последующим переключением в чистую промаркированную посуду;

Ответственные: Хасанзянова Т.П., Иванова Е.Ю., Корепанова Л.Г., шеф-повар Малых Т.Н.

Не допускается хранить яйцо в кассетах поставщика в производственном цехе пищеблока ДООУ. Ответственный: Андреева А.С., шеф-повар Малых Т.Н.

16.6. 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: Хасанзянова Т.П., Иванова Е.Ю., Корепанова Л.Г., шеф-повар Малых Т.Н.

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

Ответственные: Хасанзянова Т.П., Иванова Е.Ю., Корепанова Л.Г., шеф-повар Малых Т.Н.

17. Требования при обработке овощей, фруктов, кисломолочные продукты.

17.1. 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 листья. Не допускать предварительного замачивания овощей.

Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

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

17.3. 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 добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистить непосредственно перед варкой и варить в подсолнечной воде (кроме свеклы).

17.4. 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 $+4^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$.

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

17.6. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей, не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре $+4^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$. Салат заправлять непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранить заправленные салаты можно не более 30 минут при температуре $+4^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$. Не использовать для заправки салатов майонез или сметану.

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

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

Ответственные: помощники воспитателей, младшие воспитатели

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

- использование пищевых продуктов, указанных в приложении № 6 СанПиН 2.4/2.4.3590-20;

- изготовление творога и других кисломолочных продуктов, а так же блинчиков с мясом или с творогом, макаронные изделия – флотки, макаронные изделия с рубленым яйцом, зельцев, яичницы – глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), фаршированных 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 недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

Ответственный: медицинский работник.

19. Организовать питьевой режим с использованием кипяченой воды.

Ответственный: шеф-повар Малых Т.Н.

19.1. Кипяченую питьевую воду использовать при условии хранения не более 3 часов. Ответственный: помощники воспитателя, младшие воспитатели

20. Соблюдать требования к составлению меню для организации питания детей.

20.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определять с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

Ответственный: медицинский работник.

20.2. 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
5	Жиры, г	47	60
6	Углеводы, г	203	261

При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания СанПин 2.4/2.4.3590-20, с учетом возраста детей и временем их пребывания в дошкольной организации. Отклонения от расчетной суточной калорийности и содержание основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать $\pm 10\%$, микронутриентов $\pm 15\%$.

20.3. Утвердить режим питания детей ДОО с 12 часовым пребыванием в соответствии с СанПин 2.4/2.4.3590-20.

Время приема пищи	Приемы пищи
8.30	Завтрак
9.50	Второй завтрак
11.30	Обед
15.40	Уплотненный полдник

20.4. Иметь в наличии примерное меню, рассчитанное не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДОО 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 кулинарные изделия в один и тот же день или смежные дни.

20.5. 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 течении двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с 2.4/2.4.3590-20.

20.6. При отсутствии каких – либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей СанПин 2.4/2.4.3590-20. При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать в меню соки, свежемороженые овощи и фрукты.

20.7. 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 2.4/2.4.3590-20. Строго соблюдать объемы порций для детей раннего возраста в соответствии с СанПин 2.4/2.4.3590-20.

20.8. Проводить круглогодичную С-витаминизацию готовых блюд (из расчета 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.

20.9. 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 течении следующей недели. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) проводить ежемесячно.

Ответственный: медицинский работник.

20.10. Для обеспечения преемственности родителей информировать об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

Ответственные: воспитатели групп.

20.11. 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. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда указанного в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а так же в случае неготовности блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

20.12. Непосредственно после приготовления пищи отбирать суточную пробу готовой продукции.

Блюдо	Объем
Первое порционное блюдо	В полном объеме
Холодные закуски	Не менее 100г.
Первые блюда	
Гарниры	
Третьи блюда	
Прочие блюда	

Пробу отбирать стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками

(гарниры, салаты – в отдельную посуду) и сохранять в течении не менее 48 часов при температуре $\pm 2 - 6^{\circ}\text{C}$ в отдельном холодильнике для молочных продуктов или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркировать с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы ответственный повар.

Ответственный: медицинский работник.

21. Соблюдать нормы СанПин 2.4/2.4.3590-20 при приеме пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольном учреждении.

21.1. 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: медицинский работник, кладовщик Андреева А.С.

Не допускать к приему пищевых продуктов с признаками недоброкачества, а так же продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

21.2. Пищевые продукты хранить в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно – технической документацией.

Ответственный: медицинский работник, кладовщик Андреева А.С.

21.3. Складские помещения для хранения продуктов оборудовать приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование контролировать термометрами.

Ответственный: заместитель заведующего по АХР Ермолаев П.Л.

22. Строго соблюдать правила личной гигиены.

22.1. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать одежду булавками, принимать пищу, курить на рабочем месте.

Ответственный: медицинский работник, повара.

23. Персональная ответственность за выполнение приказа возлагается на всех участников организации питания в МБДОУ Игринский детский сад №6.

24. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Н.Л. Корепанова