

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 7 «РАДУГА»

ул. Комарова, 27 а, г. Абдулино, Оренбургская область, 461742  
тел. 8 (35355) 2-75-53, e-mail: [mbdou\\_7raduga@mail.ru](mailto:mbdou_7raduga@mail.ru)

ПРИКАЗ

№ 27

от 21 августа 2024 года

«Об организации питания воспитанников в ДОО»

Во исполнении пункта 8.1.6. санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", на основании приказа управления образования от 01.04.2021г. №03-01/29/108

приказываю:

1. *Возложить ответственность на медицинскую сестру Головину Е.В. (по согласованию):*
  - за организацию питания в соответствии с правилами и нормами СанПиН, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах;
  - заполнением ежедневного меню-требования установленного образца, на основании примерного 10-дневного меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет с 10,5 часовым пребыванием детей;
  - меню-требование выписывать согласно таблицу посещаемости воспитанников учреждения;
  - ежедневным проведением С-витаминизации напитка (третьего блюда) непосредственно перед раздачей;
  - отбором суточной пробы от каждой партии производимой кулинарной продукции в стерильные промаркированные ёмкости – отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие. Порционные вторые блюда – биточки, оладьи, выпечка и т. д. оставляются поштучно (в объёме одной порции).
2. Назначить ответственным за погашение и оформление возвратных ветеринарных сопроводительных документов в ФГИС «Меркурий» (далее – Система): – кладовщика Костину Олеся Викторовну.
  - 2.1.Работнику, ответственному за работу с Системой:

- изучить инструкцию по работе с Системой на официальном сайте территориально управления Россельхознадзора по Оренбургской области;
- принимать продукцию строго по электронным ветеринарным сопроводительным документам;
- гасить и оформлять возвратные ветеринарные документы строго через Систему;
- об изменении данных, указанных при регистрации в Системе, не позже двух дней сообщить заведующему МБДОУ «Детский сад №7».

### **3. Кладовщику Костиной О.В. осуществлять:**

3.1. Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов, в т. ч.:

- сопроводительной документации на продукты и готовые блюда (товарно-транспортных накладных, документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, свидетельства о государственной регистрации для использования в детском питании;

- качества поступающей продукции (соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, соответствия упаковки и маркировки товара действующим требованиям;

3.2. Контроль на этапе хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, в т. ч.:

- исправности холодильного оборудования;
- соблюдения сроков и условий хранения пищевых продуктов;
- температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции;
- правил товарного соседства;
- отсутствия видимых признаков порчи продукции.

### **4. Возложить ответственность на кладовщика Костину О.В. за:**

- осуществлением заказа продуктов питания в соответствии с условиями договоров поставки. При необходимости производить корректировку заказанных продуктов питания до 12 часов следующего дня;
- проведением расчетов продуктов питания согласно существующих норм, выполнением правил СанПиНа;
- правильным хранением и соблюдением сроков реализации продуктов;
- предоставлением отчетности в МКУ «ФЭЦУО» каждые 10 дней: накопительные ведомости по приходу и расходу продуктов питания, меню-требования, счета-фактуры и накладные на полученные продукты питания;
- недопущением излишек или недостачи продуктов питания.

### **5. Шеф-повару Пармоновой А.Г. осуществлять:**

5.1 Контроль на этапе технологического процесса:

- соблюдения технологических процессов на всех этапах производства продукции;
- температурно-временных параметров производства и хранения;

- отсутствия встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;
- наличия и исправности необходимого технологического оборудования;
- ассортимента и объема производимой продукции.

#### 5.2 Контроль готовой продукции и кулинарных изделий:

- органолептических показателей, условий реализации готовых блюд (соблюдения правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря – лопатки, ложки и т. д.);
- маркировки инвентаря и разделочных досок;
- сроков приготовления и реализации готовых блюд;
- массы нетто одной порции;
- полноты вложения компонентов блюда, соотношения компонентов и т. д.);

5.3. Возложить ответственность за снятие пробы совместно с медицинским работником и записи в журнале «Бракеража готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

#### 5.4 Контроль уборки помещений пищеблока:

- проводить мытье посуды и столовых приборов при максимальных температурных режимах с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

**6. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:**

- заведующего Савельевой В.Н.
- медсестры Головиной Е.В.
- шеф-повара Парамоновой А.Г.

#### 7. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

завтрак	9.05 – 9.30
2 завтрак	11.00-11.20
обед	12.30 – 13.15
полдник	15.10 – 15.25.

#### 8. Заместителю заведующего - Матюхиной Ю.Ю.:

- обеспечить организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок) их смену не реже 1 раза в три часа, а также перчаток;
- обеспечить достаточное количество дезинфицирующих и моющих средств для уборки помещения пищеблока;

