

## **П Р И К А З**

**от 09.01.2024**

**Тăвай ялĕ**

**№6**

**с. Янтиково**

Об организации  
питания воспитанников с 2024 года

В соответствии со статьей 41 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации; Санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" от 28 сентября 2020г. № 28; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020г №32.

**приказываю:**

1. Медицинской сестре МАДОУ «Детский сад «Радуга» с. Янтиково Николаевой С.Н. проводить ежедневный осмотр работников пищеблока, 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 работников пищеблока.**

2. В производственных помещениях пищеблока не допускать хранение личных вещей и комнатных растений.

3. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом). Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах, зоне.

4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока МАДОУ «Детский сад «Радуга», обязаны:

-оставлять в индивидуальных шкафах 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; тщательно 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 заведующему;

-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.

5. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях.

6. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Данные заносить в **Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях**, ответственный завхоз Егорова Н.В.

7. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье обучающихся и персонала пищеблока, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию. Ответственный-кухонный работник Иванова Н.П.

8. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Ответственный-кухонный работник Иванова Н.П.

9. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи обучающимся, должны использоваться термометры.

10. В МАДОУ «Детский сад «Радуга» с. Янтиково питание детей должно осуществляться посредством реализации основного 10 дневного меню, включающего горячее питание, а также при необходимости дополнительного питания, индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020г №32, в приложениях №6-13. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускается.

11. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5 % при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

12. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

13. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности по СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 11).

14. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

15. В приемных (раздевальных) групп разместить в доступных для родителей местах следующую информацию: ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции. Ответственные-помощники воспитателей.

16. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляет повар работающей смены в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Салаты, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

17. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при необходимости должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственного лица-медицинской сестрой Николаевой С.Н.

18. В МАДОУ «Детский сад «Радуга» с. Янтиково, при необходимости осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в групповой или специально отведенном месте, оборудованным столом и стулом, холодильником, микроволновой печью, для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

19. Питьевой режим осуществляется с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований: кипятить воду нужно не менее 5 минут; до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике. Ответственный-повар работающей смены.

20. Холодильное оборудование обеспечивает условия для отдельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции используется термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты

контроля должны ежедневно заноситься в **Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, ответственный-повар, работающей смены.**

21. Утвердить Положение об организации питания воспитанников МАДОУ «Детский сад «Радуга» с. Янтиково

22. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока.

23. Утвердить график выдачи кипяченной воды с пищеблока.

24. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Л.Ю.Григорьева

: