Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

« Детский сад «Звездочка»

с.Большое Чернянского района Белгородской области»

**Приказ**

**от 09 января 2025 года № 4**

**Об организации здорового питания**

**воспитанников в МБДОУ «Звездочка»**

В целях организации питания воспитанников МБДОУ «Звездочка» с. Большое, государственной программы «Развитие образования Белгородской области» от 30 декабря 2023 года № 528-пп

**приказываю:**

1.Заведующему Козеевой Т.В.:

1.1.Организовать питание воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32.

1.2.Основным принципом организации питания считать единый стоимостный подход в размере 83 рублей в день за счёт внесения родительской платы.

1.3.Ответственность за приготовление качественного питания в возложить на и.о.повара Козееву Т.В..

1.4.Организовать 4-х разовоепитание, обеспечивающее выполнение норм питания для детей дошкольного возраста. При 10-ти часовом пребывании детей в детском саду организовать «уплотнённый» полдник с включением блюд ужина, при этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак - 5%, обед – 35%, «уплотнённый» полдник – 35%.

1.5.Учесть представленные по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребёнка, в том числе об установлении, изменении, уточнении (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья, по медицинским показаниям организовать диетическое питание.

1.6.Обеспечить в учреждении питьевой режим. Допускается организация питьевого режима с использованием кипячёной воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду не менее 5 минут,

-до раздачи детям кипячёная вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в ёмкости, где она кипятилась,

-смену воды в ёмкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипячёной воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипячёной воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в произвольной форме.

1.7. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществлять бракеражной комиссией МБДОУ.

- В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

- Отбор суточной пробы осуществляется поваром в специально выделенные обеззараживающие и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком, в объёме одной порции.

- Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведённом в холодильнике месте при температуре от +2 Сдо +6 С.

- Качество и безопасность пищевых продуктов обеспечивается посредством проведения производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации, внедрения систем управления качеством пищевых продуктов.

- Предметом производственного контроля является соблюдение законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, а именно детей дошкольного возраста (в том числе санитарно –эпидемиологических правил, норм, гигиенических нормативов, технических регламентов и др.), выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, а так же соблюдение условий договоров и контрактов в части требований к безопасности продукции, услуг.

1.8. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ осуществлять при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определённой партии пищевых продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации.

- Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

- Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

1.9. Для контроля за качеством поступающей продукции проводить бракераж и оставлять запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Соблюдать сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

1.10. Утвердить график закладки основных продуктов.

1.11. Утвердить график питания детей в группе согласно режима дня.

1.12. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания.

2.Возложить ответственность на заведующего Козееву Татьяну Васильевну за:

2.1.Составление ежедневного меню на основе примерного меню с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет с учетом выхода блюд по нормам.

2.3.Ежедневное вывешивание меню в уголке для родителей.

2.4.Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.

2.5.Возврат и добор продуктов оформлять накладной не позднее 10.00 ч.

2.6.Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.

2.7.Снятие проб и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд» оценки готовых блюд, разрешению их к выдачи- ответственный воспитатель.

2.8.Контроль правильного хранения и соблюдения срока реализации продуктов

2.9.Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.

2.10 .Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранение, маркировки и правильного использования по назначению, их отработки.

2.11. Осуществлять системный контроль за утилизацией пищевых отходов и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблоков.

3.Создать бракеражную комиссию в составе:

Прохоренко Е.В. – воспитатель МБДОУ

Сидорова З.В. – младший воспитатель

Фартучная Т.С.-родитель.

3.1.Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

3.2.Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

3.3. Ежеквартально представлять заведующему отчет о результатах проведенной работы.

3.4.Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о питании воспитанников МБДОУ, настоящим приказом.

3.5.Ежеквартально проводить поверку весов на пищеблоке и в кладовой.

4.Возложить ответственность на заведующего Козееву Т.В.за:

4.1.бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой, моющими средствами.

4.2.Сохранность продуктов питания, их хранения и сроки реализации

4.3.Работу с поставщиками продуктов питания, своевременность доставки продуктов, точность веса, коли­чество, качество и ассортимент получаемых со склада продуктов

4.4.Обнаруженные некачественные продукты или их недостача  
оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ и поставщика.

4.5.Учесть, что закупочные цены на продукты для организации питания детей не должны превышать цены, утвержденные Комиссией по государственному регулированию цен и тарифов Белгородской области.

5.Возложить ответственность на и.о. повара. за:

5.1.Хранение, маркировку, обработку правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.

5.2.Правильное выполнение по технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизацию 3-х блюд с соответствии с требованиями СанПиН.

5.3.Выдачу готовой продукции только после снятия пробы.

5.4.Соблюдения времени с момента приготовления до отпуска пищи и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов)

5.5.Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение.

6.На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

- огнетушитель;

- диэлектрические коврики около каждого электроприбора;

7.Возложить ответственность на воспитателя группы и младшего воспитателя за:

7.1.Обеспечение приема пищи детьми

7.2.Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи

7.3.Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета

7.4.Организацию питьевого режима в группе.

7.5.Проведение качественной уборки помещений с применением дезинфицирующих средства вирулицидного действия, уделив особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней и других контактных поверхностей, мест общего пользования с кратностью каждые 2 часа;

7.6. В рабочих помещениях МБДОУ обеспечить применение рециркуляторов или бактерицидных ламп с целью регулярного обеззараживания воздуха;

7.7.Организовать информационно-просветительскую работу для родителей с целью их мотивации на создание оптимального режима питания воспитанников, в т.ч. Дни «Здорового питания», «Национальной кухни»; проведение анкетирования «Мое любимое блюдо» и другие мероприятия.

7.8.Утилизацию пищевых отходов после приёма пищи.

8.Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ Т.В.Козеева

С приказом ознакомлены:

Прохоренко Е.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Сидорова З.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Фартучная Т.С.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_