муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад общеразвивающего вида № 350»
городского округа Самара
(МБДОУ «Детский сад № 350» г.о. Самара)

ПРИКАЗ № 5

г. Самара **«11» января 2022 года**

«О системе безопасного питания в МБДОУ «Детский сад№ 350» г.о. Самара

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, питания воспитанников и работников, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь ФЗ № 273 от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации», СП 2.4.3648-20 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и для обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции и предотвращения риска заражения продукции, для подтверждения выполнения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», дальнейшего укрепления доверия потребителей к деятельности пищеблока МБДОУ «Детский сад № 350» г.о. Самара, повышения их удовлетворенности,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Усилить контроль за организацией питания воспитанников МБДОУ № 350 в соответствии с утвержденным примерным двухнедельным меню.

2. Строго соблюдать график приема пищи:

- завтрак с 8.30 до 9.00
- 2 завтрак с 10.30 до 11.00
- обед с 12.00 до 13.00
- полдник с 15.30 до 16.00
- ужин с 18.30 до 19.00

3. Ответственному лицу за составление меню в программе по питанию «Вижен СОФТ» делопроизводителю Моисеевой Т. А. предоставлять накануне меню на утверждение руководителю.

3.1. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответ-

ствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

4. Просчитывать ежедневно меню-раскладку главному бухгалтеру Кочетковой Н. В.

5. При необходимости оформлять возврат и добор продуктов питания зав. хозяйством Михайловой Е. В. совместно с членами бракеражной комиссии до 9.00 по накладным и актам.

6. Возложить ответственность за бесперебойную и качественную работу пищеблока на поваров:

- Парфенову А. С.
- Тындикову Е. В.

7. Поварам пищеблока необходимо:

7.1. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

7.2. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления блюд, график закладки продуктов.

7.3. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом.

7.4. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.

7.5. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.

7.6. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках медицинской организации должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

7.6.1. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

7.6.2. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (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, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.6.3. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

7.7. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

7.8. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы.

7.9. Отходы пищевых продуктов хранить в отдельной таре с крышкой.

7.10. Утилизированные блюда собирать в отдельную тару согласно акта.

8. **Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:**

8.1.1. Нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

8.1.2. Размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

8.1.3. Заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;

8.1.4. Реализация на следующий день готовых блюд;

8.1.5. Замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

8.1.6. Привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

9. При работе на технологическом оборудовании строго соблюдать технику безопасности.

10. **Поварам контролировать санитарное состояние пищеблока,** помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, проводить влажную уборку ежедневно и согласно графику уборки, соблюдать санитарно противоэпидемические требования, дважды в месяц проводить дезинсекцию согласно заключенным договорам по мере необходимости проводить внеплановые профилактические мероприятия по влажной уборке и дезинсекции.

11. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

12. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.

13. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда.

14. Возложить на повара в его рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря. Вход посторонним лицам на пищеблок запрещен, возможен вход надзорным и контролирующим органам при предварительном согласовании с руководителем и в специальной одежде.

15. Поварам производить раздачу готовой пищи после органолептической оценки блюд с занесением записей в журнал, установкой контрольного блюда. Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

16. Поварам, кухонному рабочему работать на пищеблоке в строго в униформе, и дополнительно – в маске и перчатках.

17. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Михайлову Е. В. за:

17.1. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаро сопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами

17.2. Своевременный заказ и выдачу продуктов, точность веса, качество, сроки реализации и др. согласно накладным и сертификатам на завхоза.

17.3. За санитарное состояние складов пищеблока

17.4. За контроль температурного режима холодооборудования пищеблока, складов, за контроль влажности в складских помещениях с занесением записей в журнал.

17.5. За правильность товарного соседства продуктов при их хранении.

18. Старшая медсестра обязана:

18.1. Старшая медсестра Корбут О. В., а при отсутствии старшей медсестры — заведующий хозяйством, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, 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 должны заноситься в гигиенический журнал .Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

19. Членам рабочей группы ХАССП работать по утвержденной системе ХАССП:

- зав. хозяйством Михайлова Е. В.
- повар Тындикова Е. Ю., Парфенова А.С.
- медсестра Корбут О. В.

19.1. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.

19.2. Координатору группы ХАССП: Баландиной О. В., руководителю МБДОУ, выполнять следующие обязанности:

- распределять работу и обязанности, организовать работу группы;
- руководить работами по разработке и внедрению системы ХАССП;
- актуализовать необходимую документацию;
- обеспечить выполнение согласованного плана;
- обеспечить подготовку и обучение группы;
- организовать контроль выполнения требований системы ХАССП;

– организовать контроль мониторинга контрольно-критических точек;

– отвечать за поддержание связи с внешними организациями и др.

19.3. Технический секретарь: Моисеева Т. А. , регистрирует членов группы на заседаниях, ведет протоколы решений, принятых рабочей группой.

20. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

21. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава).

21.1. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям

21.2. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

21.3. Допускается организация питьевого режима 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 освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

22. Количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов должно обеспечивать одновременное питание всех участников массовых мероприятий (при раздель-

ном приготовлении пищи по группам - одновременное питание всех членов группы).

23. Дети могут быть допущены к дежурству по кухне, в том числе к отдельным видам работ по подготовке пищевой продукции (чистке и резке сырых овощей, нарезке хлеба), к сервировке и уборке столов, мытью посуды под присмотром взрослых. Во время дежурства на кухне дети и взрослые должны работать в фартуках и головных уборах (косынках, шапочках).

24. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

25. Контроль за исполнением данного приказа возлагаю на себя.

Заведующий МБДОУ № 350 _____ О. В. Баландина

С приказом ознакомлены:

Осипова Т. И.
ФИО, роспись

Криворотова Т.Н.
ФИО, роспись

Вельдянова Л.В.
ФИО, роспись

Гилязова Е.А.
ФИО, роспись

Шкалова Т.И.
ФИО, роспись

Аджитемирова Ю.В.
ФИО, роспись

Кочеткова Н.В.

Моисеева Т.А.
ФИО, роспись

Михайлова Е.Н.
ФИО, роспись

Парфенова А.С.
ФИО, роспись

Тиндикова Е.Ю.
ФИО, роспись

Колодзева Т.С.
ФИО, роспись

Гусарова О.В.
ФИО, роспись

Свергун Н.В.
ФИО, роспись

Веревочкина А.М.
ФИО, роспись