

«Об организации питания детей»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2026/2027 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с десятидневным меню, СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", санитарными правилами СП 2.4.4283-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
2. Утвердить график приема пищи:
 - завтрак (по возрастной группе) 8.10 – 8.50
 - обед 11.25 – 12.45
 - полдник 15.15 – 15.40
 - ужин 17.20 – 17.55
3. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:
 - завтрак (по возрастной группе) 8.05 – 8.20
 - обед 11.20 – 12.20
 - полдник 14.40 – 14.50
 - ужин 17.14 – 17.25
3. Каранчаевой О.В., заведующему складом:
 - 3.1. Составлять меню – требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - 3.2. При составлении меню учитывать все требования СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
 - 3.3. Предоставлять меню на утверждение заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - 3.4. Выдавать продукты питания строго по меню, оформленному в соответствии со всеми требованиями;

- 3.5. Выдавать продукты из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня указанного в меню;
- 3.6. Контролировать доставку продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов;
- 3.7. Осуществлять возврат или добор продуктов в меню не позднее 9.30;
- 3.8. Оформлять акты в случае обнаружения некачественных продуктов или их недостачи, с включением в состав комиссии представителя поставщика ;
- 3.9. Контролировать наличие сопроводительных документов, подтверждающие происхождение, качество и безопасность, соблюдение срока реализации, ветеринарные документов на каждую партию продуктов животного происхождения, маркировку продукции с указанием даты изготовления, условий и сроков реализации. Сохранять документы до окончания срока реализации продуктов;
- 3.10. В случае отсутствия каких либо сопроводительных документов, продукцию не принимать;
- 3.11. Хранить продукцию с соблюдением температуры и срока хранения, указанных на этикетке упаковки;
- 3.12. При приеме продукции обращать внимание на целостность упаковки, наличие признаков размораживания при хранении;
- 3.13. При выборе поставщиков на поставку мяса птицы отдавать предпочтение: мясу птицы, упакованному в промышленную упаковку, имеющему полную информацию и с минимальным сроком от даты изготовления;
- 3.14. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности - в складских помещениях (в соответствии с Приложениями 2, 3 СанПиН 2.3/2.4.4282-20);
- 3.15. Размещать в приемных ежедневное меню на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

4. Поварам:

- 4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

- 4.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд и закладку необходимых продуктов;
- 4.3. Выдачу готовой пищи осуществлять только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек в составе:

Результаты контроля регистрировать в журнале бракеража готовой кулинарной продукции;

- 4.4. Производить отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции 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) отбирать в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С;
- 4.5. Ежедневно проходить осмотр, с занесением результатов осмотра в журнал здоровья;
- 4.6. Сообщать начальнику хозяйственного отдела обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно;
- 4.7. 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;
- 4.8. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд при выдаче использовать термометры;

4.9. Соблюдать температуру выдачи горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, в соответствии с технологическими картами (горячие блюда $+60^{\circ}\text{C}$ - $+65^{\circ}\text{C}$, холодные супы, напитки – не ниже 15°C);

4.10. В пищеблоке иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно – эпидемиологического режима;
- технологические карты, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий ;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовой продукции;
- норму готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за двое суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

Ответственные: повара

Срок: постоянно

4. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.



Заведующий

О.А. Горбатова