

Приказ

« 10 » января 2024 г.

№ 22-од

«Об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 340» городского округа Самара»

С целью организации питания в МБДОУ «Детский сад № 340» г.о. Самара в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20

ПРИКАЗЫВАЮ:

Утвердить 10 дневное цикличное меню на период 2024 учебного года, организовав питание в МБДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма ребенка в основных пищевых веществах:

1. Оборудовать пищеблок необходимым технологическим и холодильным оборудованием все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочей состоянии.

Ответственный - завхоз Ядыкина Л.В.

2. Привести устройство, оборудование, содержание пищеблока дошкольного учреждения в соответствие с санитарными правилами к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в нем пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Ответственный – завхоз Ядыкина Л.В.(ул. Ратнера, 25)

2.1. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Ответственные повара- Садиева Г.А., Хуснутдинова Ф.Г.(ул. Ратнера, 17А)

Чиндина Н.А., Горшенина В.М. (ул. Ратнера, 25)

- 2.2. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов должны быть цельнометаллические;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски из дерева твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные. Разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры к использованию не допускаются;
- доски и ножи должны быть промаркированы: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «гастрономия», «Сельдь», «Х» - хлеб, «Зелень»;
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть безопасной для здоровья детей;
- компоты, кисели готовят в посуде из нержавеющей стали, для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- количество одновременно используемой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе

Ответственные: воспитатели групп

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и

использоваться по назначению.

Ответственные повар- Садиева Г.А., Хуснутдинова Ф.Г., Чиндина Н.А., Горшенина В.М., воспитатели групп.

Обеспечить моечные (производственные) ванны на пищеблоке подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Ответственный - завхоз Ядыкина Л.В.

3. Соблюдать санитарные нормы по обработке посуды и инвентаря пищеблока.

3.1. Кухонную посуду после освобождения от остатков пищи мыть в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции – мытье щетками водой с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств, во второй секции – ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

Ответственные: медицинская сестра Артякова Т.Д.

3.2. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40°C) с добавлением моющих средств ополаскивать горячей водой (не ниже 65°C) во второй ванне, обдавать кипятком, а затем просушивать на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном состоянии.

Ответственный- повар Садиева Г.А., Хуснутдинова Ф.Г., подсобный рабочий Седышова А.А. повар Чиндина Н.А., Горшенина В.М., подсобный рабочий Митянина С.В.

3.3. Металлический инвентарь после мытья прокалить в духовом шкафу; мясорубки после использования разобрать, промывать, обдавать кипятком и тщательно просушить.

Ответственный - повар Садиева Г.А., Хуснутдинова Ф.Г. подсобный рабочий Седышова А.А. -повар Чиндина Н.А., Горшенина В.М. подсобный рабочий Митянина С.В.

4. Соблюдать санитарные нормы по обработке посуды в группах.

4.1. Каждая группа обеспечивается отдельной столовой и чайной посудой. Посуда может быть изготовлена из фарфора, фаянса (тарелки, блюдца, чашки), а столовые приборы (ложки, ножи, вилки) – из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

Ответственные: медицинская сестра Артякова Т.Д., помощники воспитатели групп.

4.2. Посуду и столовые приборы мыть в 2-х гнездовой ванне, установленной в буфетной каждой групповой ячейки. столовую посуду после механической очистки мыть с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивать горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) и просушивать на специальных решетках.

Чашки промывать горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивать горячей водой во второй ванне и просушивать.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранить в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

Ответственные: медицинская сестра Артякова Т.Д., помощники воспитатели групп.

5. Соблюдать санитарные нормы в случае возникновения инфекции.

5.1. При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводить мероприятия в соответствии с предписаниями, выданными органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор. **Ответственные: медицинская сестра Артякова Т.Д., помощники воспитатели групп.**

5.2. Для обеззараживания посуды в каждой группе иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезрастворе. **Ответственные: медицинская сестра Артякова Т.Д., помощники воспитатели групп.**

Соблюдать санитарные нормы при обработке мебели, используемой в организации питания.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи мыть горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

1. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирать с применением моющих средств, просушивать и хранить в специально промаркированной таре.

2.3. Металлические мочалки, губчатый материал не использовать.

Ответственные: медицинская сестра Артякова Т.Д., помощники воспитатели групп.

7. Соблюдать санитарные нормы по сбору и утилизации пищевых отходов.

1. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

2. Ежедневно ведро очищать с помощью шланга, промывать 2% раствором кальцинированной соды, ополаскивать горячей водой и просушивать.

Ответственные: помощники воспитатели групп.

8. Уборка пищеблока.

1. В помещении пищеблока ежедневно проводить уборку: мыть полы, удалять пыль и паутину, протирать радиаторы, подоконники, еженедельно с применением моющих средств проводить мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли копоти и т. п.

Ответственные: медицинская сестра повара, подсобный рабочий

2. Один раз в месяц проводить генеральную уборку с применением дезсредств во всех помещениях, всего оборудования, всего инвентаря.

Ответственные: медицинская сестра, повара, подсобный рабочий

9. Силами специальных организаций проводить в помещении пищеблока дезинсекцию, дератизацию
Ответственный - завхоз Ядыкина Л.В.

10. Соблюдать требования СанПиН к условиям хранения, приготовлению и реализации пищевых и кулинарных изделий.

10.1. Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество, безопасность. Качество продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускать к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

10.2. Особо скоропортящиеся продукты хранить в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6 °С, которые обеспечены термометрами для контроля за температурным режимом хранения. При наличии одной камеры хранения, разграничить места для хранения мяса, рыбы, молочных продуктов полками, легко поддающимися мытью.

10.3. Хранить продукты в холодильных камерах на стеллажах.

10.4. Молоко хранить в той же таре, в которой оно поступило.

10.5. Масло сливочное хранить на полках в заводской таре. Крупные сыры – на чистых стеллажах, мелкие сыры хранить на полках в потребительской таре. Сметану, творог хранить в таре поставщика, с крышкой. Не оставлять в таре со сметаной, творогом ложки, лопатки. Яйцо хранить в коробах в холодильном шкафу либо на подтоварнике в сухом прохладном помещении.

10.6. Крупу, муку, макаронные изделия хранить в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см., расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

10.7. Ржаной и пшеничный хлеб хранить отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке крошки сметать специальной щеткой, полки протирать тканью, смоченной в 1%-ном растворе столового уксуса.

картофель и корнеплоды хранить в сухом, темном помещении; капусту на отдельных стеллажах; маринованные, соленые овощи при температуре не выше +10 °С. Плоды и зелень хранить в ящиках при температуре не выше +12 °С. Не допускать в пищу озелененный картофель.

Продукты, имеющие специфический запах хранить отдельно.

10. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи $15\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$, не более 1 часа.

Ответственные: медицинская сестра, завхоз

11. Соблюдать при приготовлении пищи следующие правила.

11.1. Обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.

11.2. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для переработки сырых и готовых продуктов.

Ответственные: медицинская сестра, повара

11.3. При приготовлении блюд соблюдать принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применять варку, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, не применять жарку. Исключать продукты с раздражающими свойствами.

Ответственная: медицинская сестра Артякова Т.Д.

11.4. Соблюдать при кулинарной обработке пищевых продуктов санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 °С в течение 20-25 мин;
- суфле, запеканки готовя из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают;
- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергать вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовить в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С, слоем не более 3-4 см; хранить яичную массу не более 30 минут при температуре $4\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- яйцо варить 10 минут после закипания воды;
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре пользоваться механическим оборудованием;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно растапливать и доводить до кипения;
- гарниры из риса и макаронных изделий варить в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отваривать (опускать в кипящую воду и заканчивать термическую обработку после 5-минутной варки).

11.5. Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводить в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2%-ном теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезсредствах, III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим в чистую промаркированную посуду. Не допускается хранить яйцо в кассетах поставщика в производственном цехе пищеблока ДОУ.

Ответственные: медицинская сестра Артякова Т.Д., повара

11.6. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывать проточной водой. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывать проточной водой и протирать ветошью.

Ответственные: Старшая медсестра Артякова Т.Д., повара

горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60 - +65°C; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15 °С. С момента приготовления до момента отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

ответственные: медицинская сестра Артякова Т.Д., повара

12. Требования при обработке овощей, фруктов, кисломолочные продукты.

12.1. Овощи сортировать, мыть, очищать. Очищенные овощи повторно промыть в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты обязательно удалить наружные листья. Не допускать предварительного замачивания овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

12.2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

12.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавлять в готовые блюда во время раздачи. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистить непосредственно перед варкой и варить в подсоленной воде (кроме свеклы).

12.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варить в кожуре, охлаждать; очищать и нарезать вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне для приготовления блюд не допускается. Отваренные для салатов овощи хранить в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4°C ± 2°C.

12.5. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10%-ном растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

12.6. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре +4°C ± 2°C. Салат заправлять непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранить заправленные салаты можно не более 30 минут при температуре +4°C ± 2°C. Не использовать для заправки салатов майонез или сметану.

12.7. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

12.8. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно их пакетов или бутылок перед раздачей.

Ответственные: медицинская сестра Артякова Т.Д., повара

13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- изготовление творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макароны по-флотски, макароны с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

Ответственные: медицинская сестра Артякова Т.Д., повара

При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды (промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (дулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

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

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 её 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, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

Ответственная: медицинская сестра Артякова Т.Д.

15. Соблюдать требования к составлению меню для организации питания детей.

15.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определять с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

Ответственная: медицинская сестра Артякова Т.Д.

15.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии, витаминах и минеральных веществ.

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры (г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
витамин С (мг/сут)	45	50
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0
витамин А (рет. экв/сут)	450	500
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	800	900
фосфор (мг/сут)	700	800
магний (мг/сут)	80	200
железо (мг/сут)	10	10
калий (мг/сут)	400	600
йод (мг/сут)	0,07	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02
фтор (мг/сут)	1,4	2,0

организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания СанПиН 2.3/2.4.3590-20, с учетом возраста детей и временем их пребывания в дошкольной организации. Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать $\pm 10\%$, микронутриентов $\pm 15\%$.

15.3. Утвердить режим питания детей ДОО с 11-12 часовым пребыванием в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Приемы пищи	Время приема пищи
Завтрак	8.30 – 9.00
Второй завтрак	10.30-11.00
Обед	12.00 – 13.00
Полдник	15.30
Ужин	18.30

15.4. Иметь в наличии примерное меню, рассчитанное не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДОО для возрастных групп: дети от 3 до 7 лет. При составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществах и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день в целом за период реализации. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

15.5. Ежедневно в меню должны быть включены молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и др.) – 2-3 раза в неделю. В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

15.6. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать в меню соки, свежемороженые овощи и фрукты.

15.7. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта в соответствии с 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Строго соблюдать объемы порций для детей разного возраста в соответствии с 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

15.8. Проводить круглогодичную искусственную С-витаминизацию готовых блюд (из расчета до 3 лет – 35 мг., 3-6 лет – 50,0 мг. на порцию) или их обогащение витаминно-минеральными комплексами, специально предназначенными для этой цели (в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации), из расчета 50-75% от суточной потребности в витаминах в одной порции напитка либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских) в соответствии с инструкцией по применению. Препараты витаминов вводить в третье блюдо (компот, кисель и т. п.) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35 °C (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревать.

15.9. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводить 1 раз в десять дней. По результатам оценки при необходимости проводить коррекцию рациона питания в течение следующей недели. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) проводить ежемесячно.

Ответственная: медицинская сестра Артякова Т.Д.

15.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информировать об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

Ответственные: воспитатели.

Выдачу готовой продукции проводить только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссии в составе повара, представителя администрации, медицинского работника. Результаты контроля фиксировать в журнале в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

15.12. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции:

Блюдо	Объём
Холодные закуски	Не менее 40 г.
Первое порционное блюдо	В полном объеме
Вторые блюда	Не менее 200 г.
Гарниры (порционные мясные изделия)	Не менее 200 г.
Третьи блюда	Не менее 200 г.

Пробу отбирать стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры, салаты – в отдельную посуду) и сохранять в течение не менее 48 часов при температуре =2 - =6 °С в отдельном холодильнике для молочных продуктов или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркировать с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы – шеф-повар, повар.

Ответственные: медицинская сестра Артякова Т.Д., завхоз Ядыкина Л.В.

16. Соблюдать нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при приеме пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольное учреждение.

16.1. Принимать пищевые продукты и продовольственное сырье можно только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продуктов.

Ответственные: медицинская сестра Артякова Т.Д., завхоз Ядыкина Л.В.

Не допускать к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

16.2. Пищевые продукты хранить в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Ответственные: медицинская сестра Артякова Т.Д., завхоз Ядыкина Л.В.

16.3. Складские помещения для хранения продуктов оборудовать приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование контрольными термометрами.

Ответственные: медицинская сестра Артякова Т.Д., завхоз Ядыкина Л.В.

17. Строго соблюдать правила личной гигиены.

17.1. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать одежду булавками, принимать пищу, курить на рабочем месте.

Ответственные: Старшая медсестра Артякова Т.Д., завхоз Ядыкина Л.В.

18. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

«Детский сад № 340» г.о.Самара



О.В. Карно