

Администрация муниципального образования городского округа «Воркута»
"Воркута" кар кытшлõнмуниципальнойюкõнса администрации
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Прогимназия №1»
г.Воркуты
1 №-а прогимназия» муниципальнойасъюраланавелõдан учреждение Воркута к.

ПРИКАЗ

г. Воркута

04.08.2023 г.

№ 260 /01-17

**О соблюдении санитарных норм при организации питания в
МАОУ «Прогимназия №1» г. Воркуты в 2023-2024 учебном году**

С целью организации сбалансированного питания в МАОУ «Прогимназия №1» в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», обеспечения полноценного, разнообразного по составу продуктов и полностью удовлетворяющего физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Обеспечить бесперебойную работу на пищеблоке необходимого технологического, холодильного и вентиляционного оборудования. Все технологическое, холодильное и вентиляционное оборудование должно быть чистым и в рабочем состоянии. Оборудование должно иметь акты работоспособности и соблюдения температурного режима.

Ответственный – заведующий хозяйством Полозова О.Л.

2. Привести устройства, оборудование, содержание пищеблока МАОУ «Прогимназия №1» в соответствие с санитарными правилами к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в нем пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Ответственные – шеф-повар Карпенко О.С., повар Соболева З.В.

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 – шеф-повар Карпенко О.С., повар Соболева З.В.

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 столы, ножи и доски из дерева твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные. Разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры для использования не допускаются. Сушить доски на горячих печах запрещается;

– 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, чай готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

Ответственные – шеф-повар Карпенко О.С., повар Соболева З.В.

– количество одновременно используемой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе;

Ответственные – воспитатели всех возрастных групп.

– кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;

Ответственные – шеф-повар Карпенко О.С., повар Соболева З.В., воспитатели всех возрастных групп.

2.3. Обеспечить моечные (производственные) ванны на пищеблоке подводкой холодной и горячей воды через смесители с душевой насадкой в исправном состоянии, должны быть разрывы между раковиной и канализационной трубой.

Ответственный – заведующий хозяйством Полозова О.Л.

3. Работникам пищеблока строго соблюдать санитарные нормы по обработке посуды и инвентаря пищеблока.

3.1. Кухонная посуда после освобождения от остатков пищи мыть в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции – мытье щетками с температурой не ниже 40°С с добавлением моющих средств, во второй секции – ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С 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. В моечных ваннах должны быть метки объема воды – 5 л., 10 л.

Ответственные – медицинская сестра, повара, подсобные рабочие.

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

Ответственные – шеф-повар Карпенко О.С., повар Соболева З.В.

Металлический инвентарь после мытья прокалывать в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Ответственные – шеф-повар Карпенко О.С., повар Соболева З.В.

4. Соблюдать санитарные нормы при обработке посуды в группах.

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

Ответственные – медицинская сестра, воспитатели всех возрастных групп, заведующий хозяйством Полозова О.Л.

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 не ниже 40°C, ополаскивать проточной горячей 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 во второй ванне и просушивать;

– столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) с температурой не ниже 40°C, ополаскивать проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранить в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх. Ответственные – медицинская сестра, воспитатели всех возрастных групп, заведующий хозяйством Полозова О.Л.

Соблюдать санитарные нормы в случае возникновения инфекции.

4.2. При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводить мероприятия в соответствии с предписаниями, выданными органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Ответственный – медицинская сестра.

4.3. Для обеззараживания посуды в каждой группе иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезрастворе.

Ответственные – воспитатели всех возрастных групп, младшие воспитатели.

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

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

5.2. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов, стульев должны быть по количеству приемов пищи, промаркированы, после использования стирать с применением моющих средств, просушивать и хранить в специально промаркированной таре. Заменить ветошь могут одноразовые полотенца.

5.3. Металлические мочалки, губчатый материал не использовать.

Ответственные – медицинская медсестра, младшие воспитатели.

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

6.1. Пищевые отходы на пищеблоке и в групповых собирают в промаркированные металлические педальные ведра с крышками, очистка которых производится по мере загрязнения их не более чем на 2/3 объема.

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

Ответственные – младшие воспитатели.

7. Уборка пищеблока.

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

Ответственные – медицинская медсестра, шеф-повар Карпенко О.С., повар Соболева З.В.

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

Ответственные – медицинская медсестра, шеф-повар Карпенко О.С., повар Соболева З.В. Систематически проводить в помещениях пищеблока, групповых дезинсекцию, дератизацию с получением от обслуживающей организации акты выполненных работ с отметкой когда, во сколько, чем проводилась обработка.

Ответственный – заведующий хозяйством Полозова О.Л.

Соблюдать требования СанПиН к условиям приготовления и реализации пищевых и кулинарных изделий.

7.3. Пищевые продукты, поступающие в МАОУ «Прогимназия №1», должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество, безопасность. Качество продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускать к приемке пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

7.4. Особо скоропортящиеся продукты хранить в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6°C, 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.

7.5. Хранить продукты в холодильных камерах на стеллажах.

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

7.7. 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 коробках на подтоварниках в сухом прохладном помещении.

7.8. 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.

Проверять наличие соответствия маркировочных ярлыков со спецификацией, накладной.

7.9. 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%-ным раствором столового уксуса.

7.10. Картофель, корнеплоды хранить в сухом, темном помещении, капусту на отдельных стеллажах, квашенные и 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.

7.11. Продукты, имеющие специфический запах хранить отдельно.

7.12. 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°C ± 2 °С, не более 1 часа.

Ответственные – медицинская медсестра, кладовщик Томашевская Л.М.

8. Соблюдать при приготовлении пищи следующие правила.

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

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

Ответственные – шеф-повар Карпенко О.С., повар Соболева З.В.

8.3. 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.

Ответственный – медицинская медсестра.

8.4. 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°C в течение 20-25 мин.;

- суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запекают в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают;
- при приготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционное мясо подвергать вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течении 5-7 минут и хранить 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 течении 8-10 минут при температуре 180-200°С, слоем не более 3-4 см;
- хранить яичную массу не более 30 минут при температуре 4°С ± 2 °С;
- яйцо варить 10 минут после закипания воды;
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при приготовлении 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;

8.5. Обработка яиц перед использованием в любые блюда проводить в специально отведенном месте мясно-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: 1 – обработка в 1-2%-ном теплом растворе кальцинированной соды; 2 – обработка в разрешенных для этой цели дезсредствах; 3 – ополаскивание проточной водой в течении не менее 5 минут с последующим переключением в чистую промаркированную посуду.

Ответственные – шеф-повар Карпенко О.С., повар Соболева З.В.

Не допускается хранить яйцо в кассетах поставщика в производственном цехе пищеблока МАОУ «Прогимназии №1».

Ответственный – кладовщик Томашевская Л.М.

8.6. 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 – шеф-повар Карпенко О.С., повар Соболева З.В., кладовщик Томашевская Л.М.

8.7. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60-65°С; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15 °С.

С момента приготовления до момента отпуски первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

Ответственные – шеф-повар Карпенко О.С., повар Соболева З.В.

9. Требования при обработке овощей, фруктов, кисломолочных продуктов.

9.1. Овощи сортировать, мыть, очищать. Очищенные овощи промывать в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты обязательно удалять наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

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

9.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистить тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезку 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).

9.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варить в кожуре, охлаждать. Очищать и нарезать вареные овощи в холодном цехе или 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 $+4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$.

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

9.6. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед подачей, не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре $+4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранить заправленные салаты можно не более 30 минут при температуре $+4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$. Не использовать для заправки салатов майонез или сметану.

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

9.8. Кефир, ряженку, йогурт и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед раздачей.

Ответственные – шеф-повар Карпенко О.С., повар Соболева З.В., медицинская медсестра.

10. 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;

- использование 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), крошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема в пищу, 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 прошедшей ветеринарный контроль.

Ответственный – медицинская медсестра.

11. Организовать питьевой режим. 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;

11.1. Смену воды в емкости для 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.

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

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

Ответственный – медицинская медсестра.

12.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии

Показатели в сутки	1 – 3 лет	3 – 7 лет	7 – 11 лет
Белки (г/сут)	42	54	77
Жиры (г/сут)	47	60	79
Углеводы (г/сут)	203	261	335
Энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350

При 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 $\pm 15\%$

12.3. Утвердить режим питания детей МАОУ «Прогимназия №1» с 12 часовым пребыванием в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

12.4. Иметь в наличии примерное меню, рассчитанное не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МАОУ «Прогимназия №1» для двух возрастных групп: дети до 3 лет, 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 веществ 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.

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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

12.5. 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать в меню соки, свежемороженые овощи и фрукты.

12.6. 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Строго соблюдать объемы порций для детей разного возраста в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20

12.7. Проводить круглогодичную искусственную С-витаминизацию готовых блюд (из расчета до 3 лет - 45 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 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревать.

12.8. 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.

Ответственный – медицинская медсестра.

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

Ответственные – воспитатели всех возрастных групп.

12.10. 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 блюда допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

12.11. Непосредственно после приготовления пищи отбирать суточные пробы готовой продукции.

Блюдо	Объем
Холодные закуски	Не менее 100 мл.
Первые блюда	
Гарниры	
Третьи блюда	
Прочие блюда	
Второе порционное блюдо	В полном объеме

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 - повар.

Ответственный – медицинская медсестра.

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

13.1. 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.

Ответственный –кладовщик Томашевская Л.М..

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.

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

Ответственные – медицинская медсестра, кладовщик Томашевская Л.М..

13.3. Складские помещения для хранения продуктов оборудовать приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование контрольным термометрами.

Ответственный – заведующий хозяйством Полозова О.Л.

14. Строго соблюдать правила личной гигиены.

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

Ответственные – шеф-повар Карпенко О.С., повар Соболева З.В., медицинская медсестра.

15. Персональная ответственность за выполнение приказа возлагается на всех участников организации питания в МАОУ «Прогимназия №1».

16. Делопроизводителю Биричевской О.М. ознакомить с данным приказом всех заинтересованных лиц.

17. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор

О.Б. Манзюк

С приказом ознакомлены:

Полозова О.Л.

Томашевская Л.М.

Карпенко О.С.

Аширова М.А.

Хисамиева Р.Н.

Ананьева М.А.

Соболева З.В.