

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Афонинская  
средняя школа имени Героя Советского Союза Талалушкина Н.С.»**

**ПРИКАЗ**

31.08.2023

№ 289

**Об организации питания в дошкольных группах  
в 2023-2024 учебном году.**

В соответствии Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», в связи с началом работы групп дошкольного образования с 01.09.2022 года в штатном режиме, с целью организации производственного контроля за работой пищеблока

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить «Примерное 10-дневное цикличное меню дошкольных групп 3-7 лет» на 2023-2024 учебный год.
2. Утвердить технологические карты изделий в соответствии с цикличным меню.
3. Назначить ответственным за прием пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания детей дошкольных групп Князеву Светлану Геннадьевну
4. Князевой Светлане Геннадьевне:
  - 4.1. прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществлять при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность;
  - 4.2. при централизованной поставке продукции и продовольственного сырья, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, проверять в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший;
  - 4.3. продукцию принимать в таре производителя (поставщика);
  - 4.4. документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохранять до окончания реализации продукции.
5. Назначить ответственным за осуществление контроля качества поступающих продуктов и контроля качества приготовления блюд повара Синятуллину Румию Исхаковну.
6. Синятуллиной Румие Исхаковне:
  - 6.1. входной контроль поступающих продуктов осуществлять регулярно; результаты контроля регистрировать в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года;
  - 6.2. 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.

- 6.3. пищевые продукты хранить в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией;
- 6.4. контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществлять ежедневно, результаты заносить в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года;
- 6.5. места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов разграничить;
- 6.6. складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовать приборами для измерения температуры и влажности воздуха;
- 6.7. хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществлять на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях;
- 6.8. молоко хранить в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке;
- 6.9. масло сливочное хранить на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках;
- 6.10. крупные сыры хранить на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре;
- 6.11. сметану, творог хранить в таре с крышкой;
- 6.12. не допускать оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом;
- 6.13. яйцо хранить в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах; обработанное яйцо хранить в промаркированной емкости в производственных помещениях;
- 6.14. крупу, муку, макаронные изделия хранить в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см;
- 6.15. 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 мест хранения хлеба крошки сметать специальными щетками, полки протирать тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса;
- 6.16. картофель и корнеплоды хранить в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С;
- 6.17. плоды и зелень хранить в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С; озелененный картофель не допускать использовать в пищу;
- 6.18. продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие);
- 6.19. кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживать в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа;

- 6.20. молоко, поступающее в бидонах и флягах, перед употреблением обязательно кипятить не более 2 - 3 минут;
  - 6.21. обработку сырых и вареных продуктов проводить на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей; промаркированные разделочные доски и ножи хранить на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой;
  - 6.22. при приготовлении блюд соблюдать щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате; при приготовлении блюд не применять жарку;
  - 6.23. при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологических картах, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд;
  - 6.24. непосредственно после приготовления пищи отбирать суточную пробу готовой продукции (все готовые блюда) в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции);
  - 6.25. пробы отбирать стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещать в отдельную посуду и сохранять в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С; посуду с пробами маркировать с указанием наименования приема пищи и датой отбора.
7. Назначить бракеражную комиссию, осуществляющую разрешение на выдачу готовой пищи после проведения контроля, в составе:  
Кирилловой Нины Васильевны, заместителя директора;  
Синятуллиной Румии Исхаковны, повара;  
Князевой Светланы Геннадьевны, технолога.
8. Бракеражной комиссии:
    - 8.1. проверять качество приготовления блюд за 30 минут до раздачи пищи по группам;
    - 8.2. регистрировать результаты контроля в журнале бракеража готовой кулинарной продукции;
    - 8.3. проверять масса порционных блюд в соответствии с выходом блюда, указанном в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
  9. Назначить ответственным за оформлением всех видов журналов производственного контроля на пищеблоке Князеву Светлану Геннадьевну, технолога.
  10. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя директора Кириллову Нину Васильевну.

Директор

Саулин И.П.