

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 8 «СКАЗКА»  
Г. МИНЕРАЛЬНЫЕ ВОДЫ  
(МБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 8 «СКАЗКА» Г. МИНЕРАЛЬНЫЕ ВОДЫ)**

**ПРИКАЗ**

02.09.2024 г.

№ 290 - ОД

г. Минеральные Воды

Об организации питания в ДОУ

- С целью повышения организации питания в ДОУ и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при организации питания дошкольников, а также в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП.
2. Проводить лабораторно-инструментальные исследования, согласно Приложения №6 к Методическим рекомендациям МР 2.3.6.0233-21.
3. Вести нормативно-техническую документацию по новым образцам и своевременно ее заполнять в соответствии с приложениями к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20. В журнале бракеража сырой продукции документом, подтверждающим безопасность принятого пищевого продукта, необходимо указывать номер декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, документа по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы. Также необходимо отмечать переходящий остаток по дням реализации меню.
4. Соблюдать технологии приготовления и соответствие нормы выхода блюд и кулинарных изделий действующему меню.
5. Изготовление рубленых мясных, рыбных изделий и изделий из птицы производить не одинаковыми по весу как для детей 1-3 лет, так и для детей 3-7 лет. Нельзя, рубленые изделия сразу подвергать тепловой обработке в жарочном шкафу без предварительной обжарки, то является нарушением технологии приготовления в соответствии с технологической картой.
6. Необходимо дозировать витамин С при проведении С-витаминизации 3-х блюд. В соответствии с таблицей №1 Приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 количество витамина С для детей 1-3 лет составляет 45 мг (норматив по новому СанПиН был увеличен с 35 до 45 мг), для детей 3-7

- лет 50мг. Витамин С вводится в 3-е блюдо непосредственно перед отпуском в присутствии медика или назначенного ответственного лица. Подогрев С-витаминизированного напитка не допускается.
7. Приготовление блюд заранее — недопустимо. В соответствии с п.11.6. МР 2.3.6.0233-21 готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) — в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.
8. Важно соблюдать температурный режим хранения продуктов питания на складах, в холодильном оборудовании.  
Температура и влажность в складских помещениях должна соответствовать требованиям к условиям хранения, т. е. не превышать предельно допустимые показатели. Все складские помещения оборудованы приборами для измерения температуры и влажности — гигрометрами, психометрами. У всех холодильников должно быть оснащение термометрами, без чего невозможен контроль температурного режима холодильного оборудования и занесение данных в соответствующий журнал.
9. В соответствии с Приложением № 4 к МР 2.3.3.0233-21 проба отбирается от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд, а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам. Отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню. Блюда отбираются в полном объеме, но не менее 100 гр. Порционная, фасованная продукция, выдаваемая поштучно, оставляется в количестве — 1 шт. Гарниры отбираются отдельно от основного (мясного, рыбного или из мяса птицы) блюда.  
Тара для отбора блюд должна быть стерильной, с плотно закрывающейся крышкой.
10. Маркировочные ярлыки, бирки на всю сыпучую продукцию сохраняются до окончания сроков реализации.
11. Принять к исполнению и ознакомиться нормативной документацией:  
- Постановление об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и приложение к нему.  
- Методические рекомендации 2.3.6.0233-21 к организации общественного питания населения

12. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующая МБДОУ  
детский сад № 8 «Сказка»  
г. Минеральные Воды



Н. Ю. Новомлинская

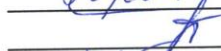
С приказом ознакомлен(а):

Шеф-повар



Л.С. Юрченко

Кладовщик




И.В. Пенькова

Подсобный кухонный рабочий



Н.П. Меньшикова

Подсобный кухонный рабочий



Л.Н. Мясоедова