



ПРИКАЗ

от 4 октября 2024 г.

№ 207

Об организации питания в МБДОУ № 245 в 2024/2025 учебном году

В целях организации сбалансированного и рационального питания воспитанников детского сада для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля в МБДОУ детский сад № 245 (далее - ДОУ) на 2024 - 2025 учебный год, в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», положением об организации питания воспитанников приказываю:

1. Организовать в ДОУ 4-х разовое горячее питание (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник) воспитанников на 2024-2025 учебный год.
2. Всем сотрудникам ДОУ строго соблюдать требования 2.1. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

3. Утвердить состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в ДООУ (далее - Комиссия): председатель: Свередюк Л.Л. – заведующий хозяйством,

члены комиссии: медицинская сестра Никитина А.Ф, повар Сапко Н.В., повар Чайзова Н.В., заведующий Гусева Л.А., старший воспитатель Горбушина Е.В..

4. Кладовщику Галичаниной Р.Г. и заведующему хозяйством Свередюк Л.Л.:

4.1. Проверить складские помещения для хранения продукции на наличие и исправность приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха; холодильное оборудование - контрольных термометров;

4.2. Осуществлять контроль за техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции; системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения и освещения;

4.3. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами контролировать хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях, не допускать проведение дератизации, дезинфекции и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ);

4.4. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье персонала, в том числе аллергических реакций, обеспечить контроль за использованием моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук) в соответствии с инструкциями по применению и хранением в специально отведенных местах.

4.5. обеспечить наличие на пищеблоке:

- правил охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- инструкции по охране труда и технике безопасности.

- 5 Возложить ответственность за организацию горячего питания в ДООУ на заведующего Гусеву Л.А.;
- 5.1 за составление меню-требования, взаимодействие с поставщиками продуктов на кладовщика Галичанину Р.Г. .
6. Кладовщику Галичаниной Р.Г
- 6.1. ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей;
- 6.2 анализировать выполнение натуральных норм питания ежемесячно, при необходимости с последующей корректировкой;
- 6.3 при составлении меню-требования учитывать стоимость детодня;
- 6.4 Учитывать нормы продуктов на каждого ребенка в соответствии с возрастом, рассчитывая норму выхода блюд;
- 6.5 Возврат и дополнение продуктов в меню-требование производить не позднее 9.00 часов;
- 6.6 Предоставлять меню-требование для утверждения заведующему до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
- 6.7 Своевременно подавать заявки поставщикам и своевременную доставку, точность веса, количество, качество, срок годности и ассортимент продуктов питания;
- 6.8 Осуществлять прием поступающих продуктов питания при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность и в соответствии с установленными требованиями, с составлением акта приемки. Осуществлять прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. Проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье не принимать. Следить за сроками годности, пищевую продукцию с истекшим сроком годности утилизировать;
- 6.9 Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
- 6.10 Строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- 6.11 Вести необходимую документацию;
- 6.12 Производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню;

6.13 Ежедневно вывешивать меню-вывеску по утвержденной форме на информационном стенде пищеблока;

6.14 При составлении меню использовать наименование блюд и кулинарных изделий в соответствии их наименованиям, указанным в технологических документах;

6.15 С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускать их хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях;

6.16 ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания бухгалтером ЦБ дошкольного отдела.

7. Ответственному за организацию горячего питания Гусевой Л.А. осуществлять систематический контроль:

- за закладкой основных продуктов в котел;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за санитарным состоянием пищеблока, оборудования;
- за правильным хранением продуктов в соответствии с требованием СанПиН;
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд;
- за соблюдением норм температурного режима холодильного оборудования;
- за ежедневным отбором и правильным хранением суточной пробы готовой продукции;
- за наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведением документации пищеблока.

8 Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и помощников воспитателей групп.

9 Работникам пищеблока:

9.1 . Работать только по утвержденному заведующим ДОО и правильно оформленному меню-требованию;

9.2 Строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, норму выхода готовых блюд, температурный режим при выдаче готовых блюд;

9.3 Производить закладку основных продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку, согласно утвержденному графику;

9.4 Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи, на группы;

- 9.5 Непосредственно после приготовления пищи производить ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°;
- 9.6 Раздеваться только в специально отведенном месте, личные вещи (сумки, расчески, одежду, телефоны) оставлять вне пищеблока;
- 9.7 Посещать другие помещения детского сада и выход из здания детского сада только в сменной одежде.
12. Назначить ответственными за снятие проб с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи, на группы, членов Комиссии Никитину А.Ф., Гусеву Л.А., Горбушину Е.В.
13. Назначить ответственными поваров Сапко Н.В. и Чаузову Н.В.
- за маркировку столовой посуды на пищеблоке;
 - за снятие и хранение суточных проб;
- 14 помощников воспитателей на каждой возрастной группе за маркировку посуды в групповых помещениях.
- 14.1. Ответственным за маркировку посуды строго соблюдать правильность маркировки посуды, своевременное ее обновление.
15. Утвердить график выдачи блюд в соответствии с СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи
16. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Заведующий МБДОУ

Л.А.Гусева

С приказом ознакомлены

№	ФИО	должность	дата	подпись
1	Свередюк Л.Л.	Заведующий хозяйством		
2	Галичанина Р.Г.	Кладовщик		
3	Никитина А.Ф.	Мед.сестра		
4	Горбушина Е.В	Старший воспитатель		
5	Сапко Н.В	повар		
6	Чаузова Н.В.	повар		

