

ПРИКАЗ

30.08.2022

№ 200

**Об организации питания
в дошкольном учреждении в 2022 -2023 учебном году**

В соответствии с санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" от 30.06.2020 № 16, с целью обеспечения полноценного и сбалансированного питания детей, удовлетворения их физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах, строго выполнения технологий приготовления блюд в соответствии с десятидневным меню, выполнения норм и калорийности, осуществления контроля за организацией питания

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать четырёхразовое питание в ДООУ с помощью аутсорсинговой услуги по организации питания воспитанников, предоставленной Индивидуальным предпринимателем Мордвинцевой Екатериной Александровной, на основании контракта
2. Организовать питание воспитанников в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть здоровым, полноценным, разнообразным по составу продуктов, полностью удовлетворять физиологическим потребностям растущего организма в основных пищевых продуктах.
3. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы, исходя из четырёхразового режима питания детей. Готовые блюда выдавать в строго назначенное время. (приложение 1)
4. Возложить ответственность на старшую медицинскую сестру Метелкину Лидию Олеговну (в ее отсутствие на завхоза Соцкову Нину Михайловну) за проведение контроля по оказанию работниками Исполнителя контракта услуги по организации питания воспитанников:
 - 4.1. организацию питания воспитанников на основании примерного 20-ти дневного меню, утвержденного ИП Мордвинцевой Е.А. и согласованного заведующим Шулигиной Т.В. ;
 - 4.2. организацию питания воспитанников в соответствии с режимом питания, утвержденным заведующим и согласованным с исполнителем контракта;
 - 4.3. соответствием фактического рациона питания утвержденному примерному 20-ти дневному меню;

- 4.4. размещением на раздаче на пищеблоке ежедневного меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп;
- 4.5. организацией замены продуктов на равноценные по составу, учетом их пищевой ценности в соответствии с таблицей замены пищевой продукции при отсутствии основных продуктов;
- 4.6. качеством используемых продуктов, условиями хранения, сроками их реализации;
- 4.7. технологией приготовления блюд, правильной кулинарной обработки, выходом блюд (контрольное взвешивание) и вкусовых качеств;
- 4.8. правильностью отбора и хранением суточной пробы, записи в журнале бракеража готовой продукции оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче с подписью всех членов бракеражной комиссии (по форме – приложение № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 4.10. подготовкой кипяченой воды для организации питьевого режима, соблюдением графика смены кипяченой воды;
- 4.11. соблюдением санитарно-эпидемиологических требований на пищеблоке в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 4.12. соблюдением правил личной гигиены;
- 4.13. проведением профилактических мероприятий в условиях сохранения угрозы распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19;
- 4.14. ежедневно представлять работнику Исполнителя заявку на питание на следующий день;
- 4.15. проводить ежедневный осмотр работников, занятых приготовлением пищи или непосредственно контактирующих с пищевой продукцией на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний и заболеваний верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносить в гигиенический журнал (сотрудники) (по форме – приложение № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
5. Возложить ответственность на завхоза Соцкову Н.М за:
 - 5.1. ежедневное подписание, по итогам оказания услуги за день, совместно с работником Исполнителя Талона абонементной книжки;
 - 5.2. ежедневное осуществление контроля оказания услуги работниками Исполнителя;
 - 5.3. обеспечение бесперебойной технологического оборудования (холодильников, весов, и прочего) и сантехнического оборудования, оснащение пищеблока кухонным инвентарём;
 - 5.4. устранение аварийных ситуаций на инженерных коммуникациях производственной зоны, в случае если они не вызваны виновными действиями работниками Исполнителя;
 - 5.5. обеспечение температурного режима в помещениях пищеблока и складских помещениях;
 - 5.6. проведение на пищеблоке и в складских помещениях дезинсекционных, дератизационных мероприятий;
 - 5.7. проведение контроля за:
 - использованием работниками Исполнителя складских помещений в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;
 - обеспечением работниками Исполнителя надлежащего санитарного содержания помещений, оборудования и инвентаря, с соблюдением установленных правил и требований санитарной и пожарной безопасности;
 - обеспечением работниками Исполнителя на объекте Заказчика экономии электроэнергии, горячей и холодной воды, иных ресурсов исключительно для нужд Заказчика и в целях исполнения Контракта.
6. Возложить ответственность на воспитателей за:
 - 6.1. организацию питания детей в группах в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 6.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 6.3. создание безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
 - 6.4. формирование культурно-гигиенических навыков, самообслуживания у детей и правил этикета;

- 6.5. организацию питьевого режима в группах;
 - 6.6. размещение в уголке для родителей:
 - ежедневного меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, стоимости дня;
 - рекомендаций по организации здорового питания детей.
 - 7. Возложить ответственность на помощников и младших воспитателей за:
 - 7.1. получение пищи на пищеблоке в соответствии с графиком выдачи;
 - 7.2. строгое выполнение норм выдачи детям готовой пищи;
 - 7.3. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 7.4. создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
 - 7.5. организацию питьевого режима в группе, использование кипяченой воды, подготовленной на пищеблоке, соблюдение графика смены кипяченой воды.
 - 8 Утвердить бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовлением пищи на 2022-2023 уч. год . Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, ответственность за контролем её ведения возложить на завхоз.
- Состав бракеражной комиссии – председатель Соцкова Н.М. –завхоз;
- Члены комиссии :

Чернецкова Н.В – педагог-психолог
 Шулигина Т.В -заведующий

9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



Т.В Шулигина

Состав комиссии:

01.09.2022	Чер	Чернецкова Н.В
01.09.2022	СШ	Соцкова Н.М
01.09.2022	Ва	Васильева О.В
01.09.2022	Даш	Дашаева В.В
01.09.2022	Син	КАЛНИКА Т.С
01.09.2022	Зух	Семеничук М.А.
01.09.2022	Ибра	Турова Н.В.
01.09.2022	Ибра	Ибраимова Т.К.
01.09.2022	Вас	Васильева О.В
01.09.2022	Лоб	Лобимова Е.В.
01.09.2022	Ор	Орлова Н.А.
01.09.2022	Лоб	Лобимова Е.М.
01.09.2022	Сри	Сришкова С.В.
01.09.2022	Лоб	Лобимова В.В.
01.09.2022	Лоб	Лобимова Е.В.
01.09.2022	Шаб	Шабалина Н.А.

Приложение 1 к приказу
МКДОУ «Детский сад № 10 «Ивушка»

от 30.08.2022 г № 200

**График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы
в учебный период 2022-2023 г.**

группа	завтрак	2 завтрак	обед	Ужин
Первая младшая	8-15	9-50	11-05	15-10
Вторая младшая	8-20	9-55	11-30	15-15
Средняя	8-25	10-00	11-40	15-20
Старшая	8-30	10-05	11-50	15-25
Подготовительная	8-35	10-10	12-00	15-30