

ПРИКАЗ

09.01.2024

№ 9

**Об организации питания
в дошкольном учреждении в 2024 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.

группа	завтрак	2 завтрак	обед	ужин
Первая младшая	8-15	9-50	11-35	15-30
Вторая младшая	8-15	9-50	11-35	15-25
Средняя	8-20	9-53	11-50	15-20
Старшая	8-25	9-55	12-00	15-15
Подготовительная	8-30	9-55	12-05	15-15

4. Возложить ответственность на старшую медицинскую сестру Виданову Екатерину Евгеньевну 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 Котельниковой Г.А.;

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);

4.9. подсчет каждые 10 дней выполнения натуральных норм питания по ведомости контроля за рационом питания (по форме – приложение № 13 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 Зазулину Т.Н. 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. созданию 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. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Г.А. Котельникова

С приказом ознакомлены: