

П Р И К А З № 105

от 16.08.2024г.

**Об организации питания
для воспитанников, посещающих
МОУ детский сад № 19**

На основании порядка организации питания в МОУ детский сад № 19, на основании заключенного Контракт от 09.01.2024 №19/0113 с ООО «Алеко», на оказание услуг по организации питания, в целях обеспечения воспитанников, посещающих МОУ детский сад № 19, соблюдения требований Санитарно-эпидемиологических правил и норм СП 2.4.3648-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" с целью организации сбалансированного рационального питания детей в МОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм потребления продуктов питания и их калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024-2025 учебном году

П Р И К А З Ы В А Ю :

1. Всем работникам МОУ детский сад № 19 для 1 и 2 корпуса, строго соблюдать требования Санитарно-эпидемиологических правил и норм СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», и санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".
 - 1.1. Организацию питания проводить по согласованному и введенному в действие в МОУ детский сад № 19, и утвержденного второй стороной - ООО «Алеко» примерному двадцатидневному меню:
 - для детей раннего дошкольного возраста от 1-3 лет,
 - для детей дошкольного возраста 3-7 лет,
 - для детей 12 часового режима пребывания,
 - для детей дошкольного возраста с 24 часового режима пребывания.
 - 1.2. Организацию питания проводить с учетом сезонных изменений примерного двадцатидневного меню осенне-зимне-весеннего периода и весенне-летне-осеннего в 2024-2025 учебном году.
2. Организацию питания проводить по утвержденным технологическим картам блюд и кулинарных изделий с учетом сезонных изменений. (Приложение № 2);
3. Изменения в меню разрешается вносить только по согласованию с заведующим МОУ детский сад № 19.
4. Ежедневно в 07.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп 1-го и 2-го корпуса.

5. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по МОУ детский сад № 19 по контролю за организацией питания воспитанников не реже чем 1 раз в месяц.

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

7. Ответственному лицу Л.И. Леонтьевой обеспечить обновление информации на сайте МОУ <https://mou19.oshkole.ru/> в разделе «Питание».

7.1. Воспитателям и помощникам воспитателей групп: строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке; соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на тарелок под хлеб, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей); раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами; соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи; своевременно раздавать детям второе блюдо; соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку; использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний; вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих о фактическом присутствии детей с отметкой в меню - требования под личную подпись;

7.2. Не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых; получать пищу в специально промаркированные емкости; при приеме пищи использовать отдельную посуду; соблюдать питьевой режим в группах; не допускать присутствие посторонних лиц на пищеблоке.

- Старшему воспитателю О.Н. Фадеевой (1 корпус) и старшему воспитателю Л.И. Леонтьевой (2 корпус) своевременно осуществлять педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

О.Н. Фадеевой, Л.И. Леонтьевой и воспитателям групп, строго следить за:

- правильной сервировкой стола;
- доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

7.3. Старшей медсестре О.В. Неверовой 1 корпуса и старшей медсестре 2 корпуса С.В. Присячевой, вести контроль бракеража готовой продукции с пищеблока, осуществлять контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями; обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять претензии, вести каждодневный контроль за выполнением требований и норм САНПИН всеми работниками МОУ детский сад № 19;

7.4. Е.А. Сергейчевой - заведующему хозяйством МОУ детский сад № 19: своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников; систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению; осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо-тепло снабжения); организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока; осуществлять контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями; обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять претензии;

- строго соблюдать требования СП 1.2.3685-21 за хранением продуктов в условиях склада;
- вести контроль за ведением документации пищеблока.

7.5. Работникам пищеблока: шеф-поварам Е.В. Свотиной – 1 го корпуса и Ю. М. Герлиной- 2- го корпуса (по согласованию):

- работать только по утвержденному примерному двадцатидневному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- 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:
- Группы № 8, для детей раннего возраста с 1- 3 лет (2-го корпуса),
- Группы № 9, № 10, № 11, № 12, № 13 для детей дошкольного возраста с 3 до 7 лет (2-го корпуса),
- с 24 режима пребывания (группа № 1, группа № 3, группа № 4 -1 –го корпуса; группа № 12, группа № 9 – 2-го корпуса),
- группа для детей со сложными дефектами «Особый ребенок» № 2, с 12 часовом режиме пребывания (1-го корпуса).

7.6. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке.

7.7. Утвердить и ввести в действие с 01.09.2024 г., графики в МОУ детский сад № 19 для 1 и 2 корпуса на 2024 – 2025 учебный год:

- графики выдачи пищи с пищеблока в группы:
24 режима пребывания, 12 часовом режиме пребывания;
- графики питьевого режима для воспитанников 24 режима пребывания, 12 часовом режиме пребывания,
- графики проветривания: для воспитанников с 24 режима пребывания, 12 часовом режиме пребывания,
- графики смены постельного белья и графики генеральных уборок: для воспитанников с 24 режима пребывания, 12 часовом режиме пребывания.
- график уборки медицинского блока.

8. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

9. Ответственность за выполнение данного приказа возлагаю на себя, старшего воспитателя О.Н. Фадееву, старшего воспитателя Л.И. Леонтьеву, завхоза Е.А. Сергейчеву шеф-повара- Е.В. Свотину (по согласованию), старших медицинских сестер О.В. Неверову (1 - го корпуса) и С.В. Присячеву –(2 - го корпуса).

Заведующий МОУ детский сад № 19 С.В. Егоркина