

ПРИКАЗ

30.08.2024

№ 105

**Об организации питания
в дошкольном учреждении в 2024 -2025 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 ДОУ 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. Возлагаю ответственность за проведение контроля по оказанию работниками Исполнителя контракта услуги по организации питания воспитанников на себя :
 - 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 соответствие 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 2024-2025 уч. год. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, ответственность за ведением возложить на завхоза.

Состав бракеражной комиссии – председатель Соцкова Н.М. –завхоз;

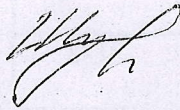
Члены комиссии :

Чернецкова Н.В – педагог-психолог

Шулигина Т.В -заведующий

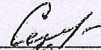
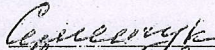

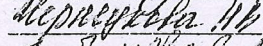
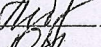
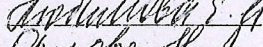

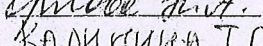
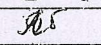
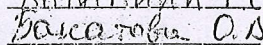
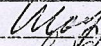
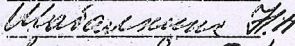
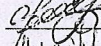
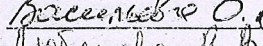
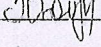
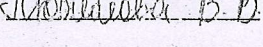
9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



Т.В Шулигина

Ознакомлены :

«30» августа 2024		
«30» августа 2024		
«30» августа 2024		
«30» августа 2024		
«30» августа 2024		
«30» августа 2024		
«30» августа 2024		
«30» августа 2024		
« » 2024		
« » 2024		

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

от 30.08.2024 г № 105

**График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы
в учебный период 2024-2025 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

Приложение 2 к приказу
МКДОУ «Детский сад № 10 «Ивушка»
от 30.08.2024 г № 105

**График приема пищи в возрастных группах
МКДОУ «Детский сад № 10 «Ивушка»
в учебный период 2024-2025 г.**

№ п/п	Прием пищи	Время приема пищи в возрастных группах				
		1 младшая группа	2 младшая группа	средняя группа	старшая группа	подготовительная группа
1	завтрак	8.20 - 8.50	8.25 - 8.55	8.30 - 9.00	8.35 - 9.00	8.40 - 9.00
2	2 завтрак	9.55 - 10.15	10.00 - 10.20	10.05 - 10.25	10.25 - 10.40	10.35 - 10.50
3	обед	11.15 - 11.45	11.45 - 12.20	11.55 - 12.30	12.05 - 12.35	12.15 - 12.50
4	ужин	15.20 - 15.35	15.25 - 15.45	15.25 - 15.55	15.35 - 16.05	15.40 - 16.10