

**муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 177 Тракторозаводского района Волгограда»
(МОУ Детский сад № 177)**

ПРИКАЗ

09.01.2025

№ 11

**Об организации питания воспитанников
в МОУ Детский сад № 177**

В соответствии с Решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда» (далее – Решение Волгоградской городской Думы № 49/1469), в связи с вступлением в действие с 1 января 2021 года санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», 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"», приказом Департамента по образованию администрации Волгограда от 18.12.2020 г. №763, Тракторозаводского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда от 30.09.2022 № 299 «Об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Тракторозаводского района Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста», локальными актами учреждения, с целью организации полноценного и сбалансированного питания, обеспечения социальных гарантий и повышения ответственности сотрудников за жизнь и здоровье детей, а также осуществления контроля по данному вопросу 2025 году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Всем сотрудникам в своей работе руководствоваться законодательством РФ, нормативными и локальными актами, регламентирующими организацию питания.
2. Назначить ответственного за организацию питания в МОУ Детский сад № 177 заведующего хозяйством Мелешкину Е.А. и обеспечить:
 - учет питающихся детей;
 - приемочный контроль готовой кулинарной продукции, с занесением результатов контроля бракеражной комиссией в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - контроль маркировки посуды, инвентаря в группах;
 - контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы;
 - контроль за соблюдением санитарных правил при содержании пищеблока, групповых помещений;
 - организацию и контроль питьевого режима;
 - контроль за выполнением сотрудниками должностных инструкций, инструкций по охране труда, исправную работу технологического оборудования пищеблока.
 - контроль за соответствием меню данному дню и его доступности для ознакомления родителей;
 - контроль за посещаемостью детей в группах и учетом количества фактически отпущенных блюд;

- контроль за работой педагогов по формированию у детей культуры питания и поведения за столом;

- вносить предложения по улучшению организации питания.

3. Поварам Борисовой Е.Н., Бондаревой Е.Н.:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;

- производить закладку основных продуктов в присутствии членов бракеражной комиссии. Запись о проведенном контроле производить в специальном, журнале, который хранится на пищеблоке.

- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии согласно графику выдачи пищи на группы;

- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада.

4. Организовать 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) воспитанников МОУ Детский сад № 177 в соответствии с заключенным контрактом с ООО «Алеко»

5. Утвердить график смены кипяченой воды во всех возрастных группах МОУ (приложение №1).

6. Организовать питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды. Ответственность за организацию питьевого режима и питания в группе возложить на воспитателей и помощников воспитателя. При раздаче детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры, непосредственно в емкости, где она кипятилась. Смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить каждые 3 часа в соответствии с графиком. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться.

7. **Членам бракеражной комиссии** и комиссии по административно-общественному контролю осуществлять контроль за организацией питания:

- проверять надлежащее выполнение контракта и качество Услуг, оказываемых

Исполнителем по контракту оказания услуги по организации питания;

- осуществлять контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- осуществлять контроль соблюдения санэпидрежима производственных помещений пищеблока, оборудования и инвентаря;

- проверять условия хранения продуктов питания;

- составлять акты несоответствия хода и качества оказываемых услуг Исполнителем по контракту оказания услуг по организации горячего питания;

- ежедневно следить за правильностью составления ежедневного меню-требования;

- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками, осуществляющими питание воспитанников;

- проводить органолептическую оценку готовой пищи (определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т. д.) в соответствии с методикой проведения данного анализа (ежедневно);

- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

- приостанавливать выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению выявленных замечаний и нарушений.

8. **Воспитателям** возрастных групп МОУ Детский сад № 177:

- строго выполнять свои должностные обязанности в соответствии с должностными инструкциями, инструкциями по охране труда, требованиями СанПиН;

- своевременно предоставлять Исполнителю заявки количество питающих воспитанников групп на следующий день не позднее 9.00 с последующей корректировкой;
- организовать питание в группах в соответствии с режимом дня с соблюдением норм;
- создавать условия для формирования культурно-гигиенических навыков поведения за столом.

10. Помощникам воспитателя МОУ Детский сад № 177:

- строго выполнять свои должностные обязанности в соответствии с должностными инструкциями, инструкциями по охране труда, требованиями СанПиН;
- организовать питание в группах в соответствии с режимом дня, соблюдать сервировку стола;
- создавать условия для формирования культурно-гигиенических навыков поведения за столом.
- получать питание согласно графику выдачи с пищеблока;
- при получении пищи на пищеблоке приносить питание в закрытом виде;
- горячее питание раскладывать в отсутствие детей.

11. Заведующему МОУ Детский сад № 177 обеспечить контроль:

- за наличием в МОУ Детский сад № 177 утвержденных исполнителем Контракта и согласованных руководителем МОУ Примерного двадцатидневного меню, технологических карт блюд и кулинарных изделий, Порядка организации питания в МОУ;
- осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством образования;
- за организацией питания воспитанников МОУ в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и Примерным двадцатидневным меню;
- за своевременным сбором, обобщением и предоставлением в Тракторозаводское территориальное управление департамента по образованию администрации Волгограда информации о посещаемости воспитанниками МОУ Детский сад № 177 до 10 числа месяца, следующего за отчетным.

12. Заведующему хозяйством:

- своевременно создавать материально-технические условия качественной организацией питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять систематический контроль над рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, воды и теплоснабжения);
- вести необходимую документацию.

13. Утвердить:

- режим приема пищи по возрастным группам (приложение 2);
- график выдачи готовых блюд (приложение 3);
- инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации растворов и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств (приложение 4);
- инструкцию по обработке столов (приложение 5);
- инструкцию по разведению дезинфицирующих средств (приложение 6).

14. За нарушение данного приказа сотрудники несут персональную ответственность.

15. Приказ довести под личную роспись всех работников МОУ.

16. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий _____  М.М. Сенаторова