

ПРИКАЗ

09.01.2024

№ 63 ОД

**Об организации питания
в МОУ**

Во исполнении Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 228 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 № 61573), Постановления Главного государственного санитарного врача РФ 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» (зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 № 60833), на основании приказа департамента по образованию администрации Волгограда от 18.12.2020 № 763 «Об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста», в целях обеспечения сбалансированного питания воспитанников,

п р и к а з ы в а ю:

1. Зайченко Юлию Юрьевну, ответственного за медицинскую деятельность:

1.1. Назначить ответственным за организацию питания руководствуясь «Порядком организации питания» и осуществлять ведение:

-ежедневный учет посещаемости воспитанников (табель посещаемости воспитанников), получающих питание, в том числе воспитанников льготных категорий;

-бланков заявок на питание воспитанников на каждый день по утвержденной форме;

-учета корешков талонов по исполнению контракта;

-журнала здоровья (в соответствии с приложением №16 СанПиН 2.4.3648-20).

2. Зайченко Юлии Юрьевне, ответственной за медицинскую деятельность:

2.1. Организовать:

-питание детей в учреждении в соответствии с утвержденным примерным двадцатидневным меню;

-предоставление заявки на питание, ежедневно, не позднее 14 часов, на следующий день по форме (Приложение 1);

-проведение работ по пропаганде гигиенических основ питания в МОУ;

2.2. Обеспечить:

-ежедневную регистрацию результатов контроля бракеража готовой кулинарной с соответствующей записью в журнале бракеража готовой кулинарной продукции;

2.3. Осуществлять контроль за:

-соблюдением правил личной гигиены помощниками воспитателей с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);

-информированием родителей (законных представителей) о меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

- ведомости выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;

2.4. Осуществлять контроль совместно с бракеражной комиссией, с включением в состав комиссии представителя Исполнителя шеф-повар Л.В.Гальченко, согласно «Соглашению о назначении в составе членом бракеражной комиссии» (копия Соглашения прилагается) за:

-качеством поступающих продуктов, через знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);

- технологией приготовления пищи, качеством и проведением бракеража готовых блюд;

-режимом отбора и условиями хранения суточных проб (ежедневно).

3. Утвердить:

3.1. график отпуска готовых блюд (Приложение 2);

- режим приема пищи (Приложение 3);

-график получения и замены кипяченой воды (Приложение 4);

- инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря, столов и разведения дезинфицирующих средств (Приложение 5).

4. Обвинцеву Светлану Викторовну, заведующего хозяйством:

4.1. Назначить ответственным за оказание услуг общественного питания:

- создавать необходимые условия для организации питания воспитанников МОУ;
- устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях производственной зоны и непроизводственных помещений, в случае если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников оператора питания;
- оснащать производственную зону и непроизводственные помещения пожарно-охранной сигнализацией, осуществлять охрану в нерабочее время материальных ценностей, расположенных производственной зоне и непроизводственных помещениях, одновременно с общей охраной здания МОУ;
- обеспечивать температурный режим в помещениях приема пищи в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;
- организовать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия.

5. Зайченко Юлию Юрьевну, ответственного за медицинскую деятельность:

-назначить ответственной за своевременное внесение родительской платы за питание, в срок до 10 числа ежемесячно.

6. Ответственность за организацию питания детей в группах возложить на воспитателей и помощников воспитателей каждой группы.

7. Контроль за организацией питания в группах возложить на Зайченко Юлию Юрьевну, ответственного за медицинскую деятельность.

8. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.


Заведующий



И.В.Илюшина

С приказом работники ознакомлены:


Широкородова Наталия Владимировна,
методист

 "09" 01 2024 г
личная подпись

Анненкова Лариса Викторовна,
соц. педагог

 "09" 01 2024 г
личная подпись

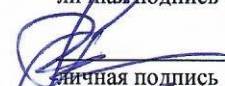
Айвазян Кристине Альбертовна,
муз.руководитель

 "09" 01 2024 г
личная подпись

Басанова Татьяна Михайловна,
воспитатель

 "09" 01 2024 г
личная подпись

Бережная Наталья Анатольевна,
воспитатель

 «09» 01 2024 г
личная подпись

Граб Лариса Витальевна,

 Граб. «09» 01 2024 г

Приложение 1
к приказу
от 09.01.2024 № 63 ОД

Форма заявки

Заявка на « » 20 ____ г

Номер (наименование) группы	Дети в возрасте от 3 до 7 лет в учреждениях с пребыванием		
	Дети в возрасте до 3 лет в учреждениях с пребыванием	8-10 часов	12 часов
	12 часов	5 часов с 1 приемом пищи	24 часа
Итого			

Заказчик: Заведующий _____

Приложение 2
к приказу
от 09.01.2024 № 63 ОД

ГРАФИК ОТПУСКА ГОТОВЫХ БЛЮД (12 часов)

	I младшая группа	II младшая группа	средняя группа	старшая группа	подготовительная группа
ЗАВТРАК	08.15	8.20	8.20	08.25	08.25
2 ЗАВТРАК	09.50	9.50	10.00	10.30	10.35
ОБЕД	<u>Группа № 7</u> 11.20	<u>Группа № 11</u> 12.00	<u>Группа № 12;</u> 12.05 <u>Группа № 3</u> 12.10	<u>Группы № 6, № 10</u> 12.15 <u>Группа № 8</u> 12.20	<u>Группы № 1, 2, 4</u> 12:25
УПЛОТНЕН- НЫЙ ПОЛДНИК	15.15	15.15	<u>Группы № 12, 3</u> 15.20	<u>Группы № 6, 8, 10</u> 15.25	<u>Группы № 1, 2</u> 15:25 <u>Группы № 4</u> 15:30

ГРАФИК ОТПУСКА ГОТОВЫХ БЛЮД (24 часа)

Наименование приема пищи	Группа № 5 Группа № 9
ЗАВТРАК	08.25
2 ЗАВТРАК	10.35
ОБЕД	12.20
ПОЛДНИК	15.30
УЖИН	16.30
УЖИН 2	18.50

РЕЖИМ ПРИЕМА ПИЩИ (12 часов)

	первая младшая группа	II младшая группа	средняя группа	старшая группа	подготовительная группа
ЗАВТРАК	8.30-8.45	8.30-8.45	8.35 – 8.50	8.40 – 8.50	8.45 – 08.55
2 ЗАВТРАК	10.30-10.40	10.35-10.45	10.40-10.50	10.40 – 10.50	10.50 – 11.00
ОБЕД	12.00-12.20	12.10 – 12.30	12.20 – 12.35	12.30 – 12.45	12.40 – 12.55
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК	15.30 – 15. 45	15.30 – 15.45	15.35 – 15.50	15.40 – 15.50	15.50 – 16.00

РЕЖИМ ПРИЕМА ПИЩИ (24 часа)

Наименование приема пищи	Группа № 5 Группа № 9
ЗАВТРАК	08.40—08.55
2 ЗАВТРАК	10.35 – 10.45
ОБЕД	12.30 – 12.45
ПОЛДНИК	15.00 – 15.10
УЖИН	16.40 – 17.00
УЖИН 2	19.00 – 19.30

График
получения и замены кипяченой воды

- 07.00
- 09.00
- 11.00
- 13.00
- 15.00
- 17.00
- 19.00 (для режима пребывания 24 ч)

**Инструкция
о правилах мытья посуды и инвентаря, столов и разведение
дезинфицирующих средств**

1. Посуда и столовые приборы, чашки:
 - 1.1. Посуду, чашки и столовые приборы моют в 2-х гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.
 - 1.2. Столовая посуда моется после механического удаления остатков пищи;
 - 1.3. Столовая посуда моется путем полного погружения (первая ванна)
 - 1.4. Столовая посуда, чашки, столовые приборы моется с добавлением моющего средства (*средство гелеобразное для мытья посуды «Ушастый нянь»* 10 мл (2 чайные ложки) на 10 л воды);
 - 1.5. Столовая посуда ополаскивается горячей проточной водой с температурой (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.
 - 1.6. Столовая посуда, чашки, столовые приборы просушивается на специальных решетках.
 - 1.7. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.
2. Столовую посуду для персонала моют и хранят отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.
3. Обеззараживание посуды проводится в промаркированной емкости с крышкой, предназначенной для замачивания посуды в дезинфекционном растворе.
4. Столы в групповых помещениях промывают горячей водой с моющим средством до и после каждого приёма пищи (абз. 4 подп. 2.11.2 п. 2.11.СП 2.4.3648 - 20)
5. Стулья, и другое оборудование, а также подкладочные клеёнки после использования моются горячей водой с мылом или иным моющим средством (*средство гелеобразное для мытья посуды «Ушастый нянь»* 10 мл (2 чайные ложки) на 10 л воды); (абз. 5 подп. 2.11.2 п. 2.11.СП 2.4.3648 - 20).
6. Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях (абз. 6 подп. 2.11.2 п. 2.11.СП 2.4.3648 - 20). Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей раннего возраста – 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается (абз. 10 подп. 2.11.2 п. 2.11.СП 2.4.3648 - 20).
7. Приобретённые игрушки (за исключением мягконабивных) перед использованием детьми моются проточной водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей (*средство гелеобразное для мытья посуды «Ушастый нянь»* 10 мл (2 чайные ложки) на 10 л воды); (абз. 7 подп. 2.11.2 п. 2.11.СП 2.4.3648 - 20)
8. Мягконабивные и пенолатексные игрушки, ворсовые игрушки обрабатываются согласно инструкции производителя (абз. 8 подп. 2.11.2 п. 2.11.СП 2.4.3648 - 20);
9. Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), допускается использовать в качестве демонстрационного материала (абз. 9 подп. 2.11.2 п. 2.11.СП 2.4.3648 - 20)
10. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в группе, в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил и в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации с применением дезинфекционных средств (согласно Приложению №1 данной инструкции).
11. Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением (подп. 2.11.6 п. 2.11.СП 2.4.3648-20)