

ПРИКАЗ

09.01.2025г.

№ 38

**Об организации питания и назначении ответственных лиц за организацию питания в
ДОУ**

В связи с передачей организации питания воспитанников на аутсорсинг, на основании санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью обеспечения здорового, полноценного и сбалансированного питания детей в учреждении, удовлетворения их физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах, осуществления контроля за организацией питания, строго выполнения технологий приготовления блюд в соответствии с 10-ти дневным меню, выполнения норм и калорийности, осуществления контроля за организацией питания

приказываю:

1. Организовать четырёхразовое питание в ДОУ с помощью аутсорсинговой услуги по организации питания воспитанников, предоставленной ИП Мордвинцевой Е.А. на основании контракта СК-11 от 13.01.2025г..
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. Возложить ответственность на старшую медсестру Алексееву Ю.В. и заведующего Косоногову Л.Н. за проведение контроля по оказанию работниками Исполнителя контракта услуги по организации питания воспитанников:
 - 3.1. организацию питания воспитанников на основании десятидневного опримерного меню, утвержденного ИП Мордвинцевой Е.А. и согласованного заведующим Косоноговой Л.Н.
 - 3.2. организацию питания воспитанников в соответствии с режимом питания, утвержденным заведующим и согласованным с исполнителем контракта;
 - 3.3. соответствием фактического рациона питания утвержденному десятидневному примерному меню;
 - 3.4. размещением на раздаче на пищеблоке ежедневного меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, технологической карты;
 - 3.5. организацией замены продуктов на равноценные по составу, учетом их пищевой ценности в соответствии с таблицей замены пищевой продукции при отсутствии основных продуктов с составлением актов замены;
 - 3.6. качеством используемых продуктов, условиями хранения, сроками их реализации;
 - 3.7. технологией приготовления блюд, правильной кулинарной обработки, выходом блюд (контрольное взвешивание) и вкусовых качеств;
 - 3.8. 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);
 - 3.9. подсчет каждые 10 дней выполнение натуральных норм питания по ведомости контроля за рационом питания (по форме – приложение № 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
 - 3.10. подготовкой кипяченой воды для организации питьевого режима, соблюдением графика смены кипяченой воды;

3.11. соблюдением санитарно-эпидемиологических требований на пищеблоке в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.12. соблюдением правил личной гигиены;

3.13. проведением профилактических мероприятий;

3.14. проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания 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).

3.15. санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки, а также контроля за температурным режимом в холодильном оборудовании;

3.16. в присутствии представителя Исполнителя производить контрольное взвешивание блюд, проводить проверку переданного в пользование имущества на соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, содержания предоставленных Исполнителю помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества;

4. Возложить ответственность на заведующего Косоногову Л.Н. за:

4.1 по итогам оказания услуги за день ежедневно подписывать совместно с работником Исполнителя Талон абонементной книжки;

4.2. своевременную сдачу в МКУ «ИУЦ» сводной ведомости воспитанников по питанию, меню, талонов.

5. Возложить ответственность на старшую медсестру Алексееву Ю.В. за:

5.1. ведение ведомости контроля за рационом питания за десятидневку, с предоставлением заведующему МКДОУ и Исполнителю;

6. Возложить обязанность на завхоза Крупко И.А.

6.1. устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях производственной зоны, в случае если они не вызваны виновными действиями работниками Исполнителя;

6.2. обеспечить температурный режим в помещениях пищеблока и складских помещениях.

6.3. организовывать проведение на пищеблоке и складских помещениях дезинсекционных и дератизационных мероприятий;

6.4. 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;

- утепление и поддержание температурного режима в осенне-зимний период сотрудниками Исполнителя;

- обеспечением работниками Исполнителя на объекте Заказчика экономии электроэнергии, горячей и холодной воды, а также использовать указанные и иные ресурсы исключительно для нужд Заказчика и в целях исполнения Контракта.

7. Возложить ответственность на воспитателей за:

7.1. организацию питания детей в группах в соответствии с требованиями СанПиН;

7.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

7.3. создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

7.4. формирование культурно-гигиенических навыков, самообслуживания у детей и правил этикета;

7.5. организацию питьевого режима в группах;

7.6. вывешивание в уголке для родителей:

- ежедневного меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- размещение меню в групповых чатах мессенджеров;

- рекомендаций по организации здорового питания детей.

8. Возложить ответственность на помощников и младших воспитателей за:

8.1. получение пищи на пищеблоке строго в соответствии с графиком выдачи;

8.2. получать пищу строго в средствах индивидуальной защиты;

- 8.3. строгое выполнение норм выдачи детям готовой пищи;
- 8.4. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 8.5. создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- 8.6. организацию питьевого режима в группе, использование кипяченой воды, подготовленной на пищеблоке, соблюдение графика смены кипяченой воды;
- 8.7. проводить дезинфекцию столовой и кухонной посуды согласно инструкции по мытью и дезинфекции посуды.

9. Возложить ответственность за размещение ежедневного меню на официальном сайте учреждения на старшего воспитателя ДОУ.

9. Создать бракеражную комиссию в составе:

ул. Строителей, 142:

- заведующий ДОУ - Косоногова Л.Н.
- старший воспитатель – Золотова Л.Н.
- старшая медсестра – Алексеева Ю.В.
- повар ИП Мордвинцева Е.А. – Дегтяренко О. И.

10. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

ЛН

Л.Н.Косоногова

Ознакомлены:

09.01.2025

ЛН

Косоногова Л.Н.

09.01.2025

ЛН

Алексеева Ю.В.

09.01.2025

ЛН

Дегтяренко О.И.

09.01.2025

ЛН

Золотова Л.Н.

09.01.2025

ЛН

Крупко И.А.

09.01.2025

ЛН

Кернова Е.Р.

09.01.2025

ЛН

Королева В.А.

09.01.2025

ЛН

Коломенцова Л.В.

09.01.2025

ЛН

Мельникова Н.Н.

09.01.2025

ЛН

Басова Н.С.

09.01.2025

ЛН

Романова Е.О.

09.01.2025

ЛН

Шкина Е.В.

09.01.2025

ЛН

Егорова Н.С.

09.01.2025

ЛН

Керкина Л.Г.

09.01.2025

ЛН

Сидорова И.И.

09.01.2025

ЛН

Гордучева М.И.

09.01.2025

ЛН

Гордучева М.И.

09.01.2025

ЛН

Гордучева М.И.

09.01.2025

ЛН

Гордучева М.И.