

ПРИКАЗ

От « 31 » августа 2025 года

№ 45

«Об организации питания в МКДОУ Зимняцкий детский сад «Ласточка» на 2025-2026 учебный год»

В целях соблюдения постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 16 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 « Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в 2023-2025 учебном году с учётом режима их пребывания в ДОУ – 10 часов - 4-х разовое горячее питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник) и в соответствии с «Примерным циклическим десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих с 10-часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения».
2. Питание воспитанников производить в групповых помещениях согласно графику .
3. Контроль за организацией питания детей и сотрудников возложить на заведующего Корсакову И.В.
4. Для обеспечения качественного питания воспитанников ежедневно осуществлять контроль за:
 - наличием проб;
 - санитарным состоянием пищеблока;
 - наличием контрольной порции;
 - полнотой закладки продуктов;
 - выходом порции в соответствии с меню-требованием;
 - за качеством поступающих продуктов;

- за сроком их реализации;

Помощникам воспитателя: Шипоревой О.В. и Мальцевой О.В.

- соблюдать график питания детей;
- строго выполнять временной промежуток питания;
- соблюдать сервировку стола, чистоту детской посуды;
- соблюдать соответствие порции, выдаваемой ребёнку, контрольной порции, выставленной на пищеблоке.

Воспитателям: Емельяновой Н.А., Крупновой И.П., Щелконоговой Л.П.

- обеспечить правильную организацию питания детей в группе, воспитание культуры еды и поведения за столом.

4. В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в ДОУ:

4.1. Утвердить следующий состав бракеражной комиссии:

председатель: Корсакова И.В. заведующий

члены комиссии:

Шипорева О.В., помощник воспитателя,

Емельянова Н.А., воспитатель,

4.2. Утвердить план работы комиссии на 2025-2026 учебный год в срок до 31.08.2025 г.

4.3. Членам комиссии ежедневно заносить в бракеражный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

4.4. Бракеражной комиссии ежеквартально представлять заведующему отчет о результатах проведенной работы.

4.5. Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии ДОУ, утвержденным заведующим ДОУ.

5. Ответственным производить проверку закладки продуктов в соответствии с меню-требованием ежедневно согласно графику (см. приложение № 2).

Результат контроля отражать в тетради «Контроль закладки продуктов».

6. Ответственным за питание:

6.1. Осуществить контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил

6.2. Проводить информирования сотрудников пищеблока о соблюдении профилактических мер по предотвращению распространения новой коронавирусной инфекции, а также правил личной и общественной гигиены.

7. Всем работникам пищеблока:

- ежедневно проводить термометрию тела работников при входе в образовательное учреждение и в течение рабочего дня (по показаниям) с применением приборов для измерения температуры тела бесконтактными способами с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и (или) с признаками инфекционного заболевания, с занесением данных по контролю температуры и иных сведений о состоянии здоровья сотрудников, свидетельствующих о возможности или невозможности выполнения работником трудовых функций, в «Гигиенический журнал» сотрудников.

- обрабатывать технологическое оборудование, инвентарь, рабочие поверхности дезинфицирующими средствами;
 - обеспечить проветривание и обеззараживание воздуха в помещениях пищеблока детского сада рециркуляторами воздуха;
 - проводить дезинфекцию столовой посуды после каждого приема пищи сотрудников, согласно требованиям Роспотребнадзора.
8. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий  И.В. Корсакова

