

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 6 «Березка» городского округа город Фролово

ПРИКАЗ

01.09.2025

№ 105

**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 20-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.
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 Виданову Екатерину Евгеньевну и заведующего Котельникову Г.А. за проведение контроля по оказанию работниками Исполнителя контракта услуги по организации питания воспитанников:
 - 3.1. организацию питания воспитанников на основании десятидневного основного меню, утвержденного ИП Мордвинцевой Е.А. и согласованного заведующим МКДОУ.
 - 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 основному 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, стоимость дня;
 - 3.5. организацией замены продуктов на равноценные по составу, учетом их пищевой ценности в соответствии с таблицей замены пищевой продукции при отсутствии основных продуктов;
 - 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 в условиях сохранения угрозы распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19;
- 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 медсестру Виданову Е.Е. за:
- 4.1 по итогам оказания услуги за день ежедневно подписывать совместно с работником Исполнителя Талон абонементной книжки;
- 4.2. ежемесячно ведение сводной ведомости по питанию;
- 4.3. своевременную сдачу МКУ «ИУЦ» сводной ведомости воспитанников по питанию, меню, талонов.
5. Возложить обязанность на завхоза Сидорчук Ю.В.:
- 5.1. устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях производственной зоны, в случае если они не вызваны виновными действиями работниками Исполнителя;
- 5.2. обеспечить температурный режим в помещениях пищеблока и складских помещениях;
- 5.3. организовывать проведение на пищеблоке и складских помещениях дезинсекционных и дератизационных мероприятий;
- 5.4. 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;
 - 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.
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. создании 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. вывешивание в уголке для родителей:

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

- размещение меню со стоимостью питания в групповых чатах мессенджеров;

- рекомендаций по организации здорового питания детей.

7. Возложить ответственность на помощников и младших воспитателей за:

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

7.2. получать пищу строго в средствах индивидуальной защиты;

7.3. строгое выполнение норм выдачи детям готовой пищи;

7.4. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

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

7.6. организацию питьевого режима в группе, использование кипяченой воды, подготовленной на пищеблоке, соблюдение графика смены кипяченой воды;

7.7. проводить дезинфекцию столовой и кухонной посуды согласно инструкции по мытью и дезинфекции посуды.

8. Возложить ответственность за размещение ежедневного меню на официальном сайте учреждения на старшего воспитателя Елетскую О.А.

9. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

- заведующий – Котельникова Г.А.

- старший воспитатель – Елетская О.А.

- старшая медсестра – Виданова Е.Е.

- повар ИП Мордвинцева Е.А. – Солдайкина И.А.

10. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о. заведующего



О.А. Елетская