

П Р И К А З № 1/1

от 09.01.2025г.

**Об организации питания
для воспитанников, посещающих
МОУ детский сад № 19**

На основании порядка организации питания в МОУ детский сад № 19, на основании заключенного Контракта от 09.01.2025 №19/0637/Д с ООО «Алеко», на оказание услуг по организации питания воспитанников, в целях обеспечения воспитанников, посещающих МОУ детский сад № 19, соблюдения требований Санитарно-эпидемиологических правил и норм СП 2.4.3648-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", с целью организации сбалансированного рационального питания детей в МОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм потребления продуктов питания и их калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025-2026 учебном году

П Р И К А З Ы В А Ю :

1. Всем работникам МОУ детский сад № 19 для 1 и 2 корпуса, строго соблюдать соблюдения требований Санитарно-эпидемиологических правил и норм СП 2.4.3648-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
- 1.1. Организацию питания проводить по согласованному и введенному в действие в МОУ детский сад № 19, и утвержденного второй стороной - ООО «Алеко» примерному двадцатидневному меню:
2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с утвержденными 20-дневными меню:
 - для детей раннего дошкольного возраста до 1-3 лет,
 - для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часового режима пребывания,
 - для детей дошкольного возраста с 24 часового режима пребывания посещающих МОУ детский сад № 19 (1-го и 2-го корпуса) с учетом сезонных изменений, осенне-зимне-весеннего периода в 2025-2026 учебном году Организацию питания проводить с учетом сезонных изменений примерного двадцатидневного меню осенне-зимне-весеннего периода и весенне-летне-осеннего в 2025-2026 учебном году.
- 3.Организацию питания проводить по утвержденным технологическим картам блюд и кулинарных изделий с учетом сезонных изменений. (Приложение № 2);

4. Изменения в меню разрешается вносить только по согласованию с заведующим МОУ детский сад № 19.
5. Ежедневно в 07.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп 1-го и 2-го корпуса.
6. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по МОУ детский сад № 19 по контролю за организацией питания воспитанников не реже чем 1 раз в месяц.
7. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и помощников воспитателей групп.
8. Ответственному лицу Н.А. Пичинина обеспечить обновление информации на сайте МОУ <https://mou19.oshkole.ru/> в разделе «Питание».

8.1. Воспитателям и помощникам воспитателей групп: строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке; соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на тарелок под хлеб, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей); раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами; соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи; своевременно раздавать детям второе блюдо; соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку; использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний; вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих о фактическом присутствии детей с отметкой в меню - требования под личную подпись;

8.2. Не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых; получать пищу в специально промаркированные емкости; при приеме пищи использовать отдельную посуду; соблюдать питьевой режим в группах; не допускать присутствие посторонних лиц на пищеблоке.

- Старшему воспитателю Н.А. Пичининой своевременно осуществлять педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

Н.А. Пичининой и воспитателям групп, строго следить за:

- правильной сервировкой стола;
- доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

8.3. Медсестре 1 корпуса Ю.В. Мищенко и 2 корпуса Н.В. Семеновой, вести контроль бракеража готовой продукции с пищеблока, осуществлять контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями; обнаруженные

некачественные продукты или их недостача оформлять претензии, вести каждодневный контроль за выполнением требований и норм САНПИН всеми работниками МОУ детский сад № 19;

8.4. Е.А. Сергейчевой - заведующему хозяйством МОУ детский сад № 19: своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников; систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудовании, а также его использование работниками пищеблока по назначению; осуществлять систематический контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо-тепло снабжения); организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока; осуществлять контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями; обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять претензии;

- строго соблюдать требования СП 1.2.3685-21 за хранением продуктов в условиях склада;
- вести контроль за ведением документации пищеблока.

8.5. Работникам пищеблока (по согласованию):

- работать только по утвержденному примерному двадцатидневному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы:

8.6. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке.

9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

9. Ответственность за выполнение данного приказа возлагаю на себя, старшего воспитателя Н.А. Пичинину, завхоза Е.А. Сергейчеву.

Заведующий МОУ детский сад № 19 С.В. Егоркина