

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «КРЕПЫШ»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД НОЯБРЬСК
(МБДОУ «Крепыш»)**

**ОКПО 44703441, ОГРН 1028900710849, ИНН/КПП 8905026465/890501001
Проспект Мира, дом 65а, город Ноябрьск, ЯНАО, Россия, 629802
тел.(3496) 42-47-99, 42-48-25 Email: krepish@noyabrsk.yanao.ru**

ПРИКАЗ

«27» августа 2024г.

№ 267-од

город Ноябрьск

Об организации питания воспитанников в 2024-2025 учебном году

В соответствии с п. 1 ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», п. 2 ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» д), п. 4 Приказа Минздравсоцразвития России N 213н, руководствуясь Методическими рекомендациями Главного государственного санитарного врача России от 02.03.2021 № МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», Постановление Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 32, 2.3/2.4.3590-20, Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 32, 2.3/2.4.3590-20 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», руководствуясь приказом МБДОУ «Крепыш» от 18.03.2022 №81-од «Об организации лечебного и диетического питания по индивидуальному меню воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения «Крепыш» муниципального образования город Ноябрьск, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача», с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню и технологическими картами, а также в рамках осуществления в 2024-2025 учебном году производственного контроля

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Продолжать организовывать питание детей в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню.
 - 1.1 Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом.
2. Всем сотрудникам дошкольного учреждения строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
3. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы (Приложение 1).
4. Утвердить список детей-аллергиков (Приложение 2).
5. Назначить ответственных за организацию питания в МБДОУ «Крепыш».
 - 5.1 Возложить ответственность на технолога по питанию Ефимову И.Н. за:
 - расчет 10-тидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп;
 - ежедневное вывешивание меню в Уголке для родителей в группах и около пищеблока;
 - составление меню-требования накануне предшествующего дня, указанного в

меню;

- составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
- предоставление меню для утверждения заведующим;
- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи (в соответствии с технологическими картами);
- контроль качества поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи;
- наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- осуществление работы с родителями (законными представителями), сотрудниками МБДОУ по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.

5.2 Возложить ответственность на медсестру НЦГБ Желнину И.В., Черепанину Л.Н. за соблюдение сотрудниками СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4 3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)", за осуществление систематического контроля за санитарным состоянием пищеблока.

5.3 Возложить ответственность на шеф-повара Моисеенко Н.П. за:

- проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- ежедневное снятие и отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°.. ..+6° градусов;
- ведение документации пищеблока;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованием СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- за качеством обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря;
- за организацией и качеством мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов;
- за регулярностью и качеством проведения текущей, генеральной уборки;
- организацию и качество проведения текущей и генеральной уборок;
- за систематичностью сбора пищевых отходов;
- за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- за внешним видом работников пищеблока, чистотой спецодежды, наличием салфеток и полотенец;
- за организацией самоконтроля каждого работника пищеблока за состоянием здоровья, ежедневной отметкой об отсутствии заболеваний в Журнале здоровья;

6. Проводить осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления катаральных состояний с регистрацией результатов осмотра в Журнале здоровья.

7. Питание детей с аллергопатологией:

7.1. Для детей с аллергопатологией организовать диетическое питание. С этой целью:

7.2. Утвердить список воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании по индивидуальному меню (приложение 1)

7.3. Технологи Ефимовой И.Н.:

7.3.1. собрать пакет документов, подтверждающих необходимость в предоставлении лечебного и диетического питания по индивидуальному меню (представленные родителями (законными представителями) назначения лечащего врача, заявление).

7.3.2. согласовывать со специалистом-диетологом государственного бюджетного учреждения здравоохранения Ямало-Ненецкого автономного округа «Ноябрьская центральная городская больница» разработанное индивидуальное 10-ти дневное меню.

8. Кладовщику выдавать с кладовой необходимые продукты питания по ежедневному меню-требованию с учетом проведения отбора суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Срок: до 10.09. 2024 г.

и далее по мере поступления детей в МБДОУ.

7.3.3. Воспитателям и помощникам воспитателей организовывать питание детей согласно утвержденному списку.

7.3.4. Поварам строго соблюдать требования по технологии приготовления пищи детям, находящимся на специальной диете.

7.3.5. Медперсоналу осуществлять постоянный контроль за питанием детей, находящихся на диете.

8. Медперсоналу контролировать наличие личных медицинских книжек у сотрудников, организацию прохождения ими плановых медицинских осмотров.

9. Возложить ответственность на заместителя заведующего Алиеву Л.А. за:

- исправность технологического и холодильного оборудования и весов;
- оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками, их маркировкой, условия хранения;
- наличие моющих и дезинфицирующих средств;
- наличие и санитарное состояние маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения;
- наличие в группах предметов для сервировки стола в соответствии с возрастом детей;
- санитарное состояние буфетной в группах, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- своевременность мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами;
- систематический контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо-, теплоснабжения).

10. Возложить персональную ответственность за организацию питания в группах в соответствии с графиком питания, утвержденным заведующим, на воспитателей и помощников воспитателей групп, которым:

- ежедневно вести табеля присутствующих детей;
- отмечать количество присутствующих детей в группе до 8.30 ежедневно;
- ежедневно осуществлять организацию питания и соблюдение питьевого режима в своей группе в строгом соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20, графиком получения пищи, графиком выдачи кипяченой воды;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи 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;
- при выкладывании пищи в тарелки одевать спецодежду (халат, кофак);
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- проводить разъяснительную работу с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

11. Возложить ответственность на заместителя заведующего Старцеву Е.Г.:

- за своевременное осуществление педагогического контроля за качеством организации питания и создания условий в группах;
- за включение в оперативный контроль вопросов формирования полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;

- за организацию и проведение разъяснительной работы с воспитателями по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

12. Кладовщика Шигаеву Л.Г. назначить ответственной за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент продуктов питания и определить следующий круг функциональных обязанностей:

- производить выдачу продуктов из кладовой в пищеблок строго в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием;

- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;

- проводить оценку качества поступающих продуктов (бракераж сырой продукции).

Принимать продукты только после ознакомления с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта);

- обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;

- строго соблюдать требования СанПиН по хранению продуктов в условиях склада (санитарное состояние кладовой, его оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей);

- соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках;

- вести необходимую документацию (Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок).

13. Возложить ответственность на поваров Абзалову А.Р., Салиеву М.К., Аржанову Е.А., Фомину Н.Н., кухонных рабочих Кадырову Ж.З., Удовик Л.Ю., Мамедову Н.Ф.к. за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

- работу только по утвержденному заведующим МБДОУ и правильно оформленному меню;

- правильное выполнение технологии приготовления блюд по утвержденным технологическим картам в соответствии с требованиями СанПин;

- 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;

- раздеваться в специально отведенном месте.

14. Специалисту по кадрам Завидовой Н.А. довести данный приказ до сведения ответственных лиц под роспись.

15. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Крепыши»



Л.В. Цэрүш

С приказом ознакомлены:

