

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ГАЙНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА

ПРИКАЗ

01.11.2024

№ 802

п. Гайны

Об организации питания воспитанников в 2024/25 учебном году
в структурном подразделении Детский сад «Камушка»

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 „Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения“», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 „Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи“», положением об организации питания воспитанников, с целью организации сбалансированного питания воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм потребления продуктов питания и их калорийности, повышения качества и эффективности питания детей, осуществления контроля

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Осуществлять в 2024/25 учебном году в дни работы структурного подразделения Детский сад «Камушка» (далее — детский сад) общественное питание воспитанников посредством реализации двухнедельного основного (организованного) меню, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.
2. Утвердить следующий режим питания воспитанников:

Возрастная группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
Группа раннего возраста	08.30-09.00	10.30-10.40	12.00-12.20	15.30-16.00
Младшая	08.30-09.00	10.30-10.35	12.00-12.30	15.30-16.00
Средняя	08.30-09.00	10.30-10.35	12.20-12.50	15.30-16.00
Старшая	08.30-09.00	10.30-10.35	12.30-13.00	15.30-16.00
Подготовительная	08.30-09.00	10.30-10.35	12.40-13.00	15.30-16.00

3. Утвердить Положение об организации питания воспитанников в структурном подразделении Детский сад «Камушка» (Приложение 1).

4. Возложить ответственность на завхоза Вилисову О.В. (лицо, его заменяющее) за:

- контроль транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением;
- оценку качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта);
- условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей);
- соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках;
- за наличие и своевременное заполнение документации, необходимой по требованиям СанПиН;
- за ведение журналов по учету температуры и влажности в складском помещении, холодильниках;
- за ведение журнала скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- за ведение накопительной ведомости, подсчет выполнения норм основных продуктов, подсчет калорийности и отчетность в бухгалтерию по выполнению основного набора продуктов питания за 1 и 2 декады месяца.
- наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования;
- оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой;

5. Возложить ответственность на поваров Бубнову А.А., Созонову Н.И., Лунегову Т.С. за:

- технологию приготовления пищи, качество готовых блюд и кулинарных изделий;
- соблюдение правил закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся продукции;
- соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания;
- соблюдение правил тепловой обработки (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы). Особенности приготовления блюд детского питания;
- соблюдение правил Перечня запрещенных для изготовления в образовательных учреждениях кулинарных изделий и блюд;
- оценку качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи);
- проведение профилактической витаминизации;
- правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи;
- санитарным режимом пищеблока;
- обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов;
- оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками; их маркировка, условия хранения;
- организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, их маркировки, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
- организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов;
- регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней; - качество кипяченой воды и условия ее хранения, график выдачи кипяченой воды в группы (через каждые 3 часа);
- наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов.

6. Возложить ответственность на воспитателей групп за:

- организацию приема пищи;
- соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи); - условия приема пищи, сервировка столов, культура еды;
- личная гигиена детей, условия для мытья рук;
- организация питьевого режима;
- организацией работы по воспитанию культуры поведения за столом в группах, за подачей информации детям о правильной и вкусной пище и т.д;
- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о порядке организации питания в детском саду, навыках и культуре здорового питания детей.

7. Возложить ответственность на старшего воспитателя Семерикову Ю.С. за:

- медико-педагогический контроль за организацией питания в группах.

8. Возложить ответственность на медицинскую сестру Загребину Л.Ю. (по

- согласованию) за:
- соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров;
 - внешний вид работников, чистота санитарной одежды, наличие чистых полотенец;
 - самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья, ежедневная отметка об отсутствии заболеваний в журнале «Здоровье»;
 - осмотр работников кухни на наличие гнойничковых заболеваний кожи;
 - осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра в журнале;
 - гигиеническое обучение и воспитание;
 - работа с родителями, детьми, персоналом учреждения по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений;
 - осуществлять контроль за организацией питания в детском саду и введения необходимой документации:
 - Меню-требование;
 - Бракеражный журнал сырой продукции с указанием времени доставки и время ни реализации и номера накладной и сертификата;
 - Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции;
 - Журнал-график закладки продуктов в котел;
 - Журнал регистрации выполнения заявок магазинами;
 - Журнал регистрации поступления продуктов с магазина;
 - Журнал Здоровья;
 - Накопительная ведомость;
 - Журнал регистрации отходов продуктов при холодной и кулинарной обработке;
 - Журнал санитарного состояния.
 - Таблицы замены продуктов по основным пищевым веществам
 - Технологические карты приготовления блюд.

9. Возложить ответственность на младших воспитателей групп за:

- организацию приема пищи;
- выполнение требований СанПиН по организации питания, санитарной обработке посуды, инвентаря;
- условия приема пищи, сервировка столов, культура еды;
- личная гигиена детей, условия для мытья рук;

- объемы и температура блюд, наличие остатков пищи;
- организация питьевого режима;

- организацией работы по воспитанию культуры поведения за столом в группах, за подачей информации детям о правильной и вкусной пище;
- выполнение графика организации питания.

10. Медицинской сестре Загребиной Л.Ю. качественно оформлять меню-требования (указывается дата, количество детей раннего возраста и дошкольных детей, наименование блюд: на завтрак, 2 завтрак, обед и полдник, выход блюд, количество продуктов (согласно раскладке), указывать количество наименований, ставится подпись, завхоз, согласно этим наименованиям выдает продукты вечером на следующий день, повар, принимает под подпись.

11. Ежедневный контроль за качеством готовой продукции и разрешение к выдаче дает комиссия по бракеражу и производит соответствующую запись в бракеражном журнале готовой продукции.

12. Хранение личных вещей поваров производится в специальном шкафу.

13. В случае привоза поставщиком некачественной продукции, согласно заявке необходимо вернуть поставщику для замены, соответственно сделать пометку в журнале.

14. Ежедневно перед каждой раздачей пищи младшими воспитателями производится влажная уборка, меняется спецодежда.

15. Утвердить Положение об административном контроле организации и качества питания (Приложение 2)

16. Утвердить комиссию по административному контролю организации и качества питания в составе:

заведующий Гордеева Л.Е.

старший воспитатель Семерикова Ю.С.

медицинский работник Загребина Л.Ю. (по согласованию)

завхоз Вилисова О.В.

повар Созонова Н.И.

17. Комиссии по административному контролю за организацией питания руководствоваться утвержденным Положением.

18. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

И.о. директора



Носарева О.В.

С приказом ознакомлены:

Гордеева Л.Е.

Загребина Л.Ю.

Семерикова Ю.С.

Бубнова А.А.

Загреб,
Семер,
Бубн

Вилисова О.В.

Созонова Н.И. *Соз*

Лунегова Т.С. *Лун*

Ложкина Е.А. *Лож*

Тиунова Н.В. *Тю*

Мехоношина М.С. *Мех*

Созонова М.С. *Соз*

Яковлева А.В. *Як*

Данильченко Л.А. *Дан*

Анифеева Р.Г. *Ани*

Мышкина Е.И. *Мыш*

Власова Е.Г. *Вл*

Лукоянова И.А. *Лу*

Златина Э.А. *Злат*

Батина О.Б. *Бат*

Мизева А.А. *Миз*

Попова Е.А. *Поп*

Худянова А.А. *Худ*