



ЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ФЕОДОСИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ»

ПРИКАЗ

03.02.2025 г.

№ 11

Об организации питания
обучающихся в 2025 году

В соответствии с Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 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 санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», совместным приказом министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 24.04.2017 г. № 1036/68 «Методическими рекомендациями по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым» с целью создания надлежащих условий и определения механизма организации сбалансированного рационального питания детей в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 10 «Успех» г. Феодосии Республики Крым»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Обеспечивать питание обучающихся в дошкольном образовательном учреждении, в соответствии с требованиями и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 и утвержденным Примерным 10-дневным меню (для организации питания детей в возрасте от 2-х до 7-ми лет, посещающих ДОУ с 10,5-ти часовым пребыванием по 5-ти дневной рабочей недели в соответствии с режимом работы ДОУ).

Соблюдать установленный в дошкольном образовательном учреждении четырехразовый режим питания (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) в четырех возрастных группах.

2. Медицинской сестре

2.1. Составлять ежедневное меню на основании утвержденного примерного 10-ти дневного меню, меню-требование в соответствии с требованиями и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 (СП 2.4.3648-20), с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания посезонно.

2.2. Вывешивать ежедневное меню с определением выходов каждого блюда рядом с окном выдачи еды на пищеблоке.

2.3. Контролировать безопасность и качество питания и продовольственного сырья, которое поступает в учреждение во время принятия заведующим хозяйством. Проводить анализ качества питания, при необходимости проводить коррекцию.

2.4. Контролировать выход, безопасность и качество блюд (бракераж готовой продукции):

- соблюдение технологии приготовления блюд; санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение персоналом правил личной гигиены; своевременное прохождение медосмотра.

2.5. Строго контролировать ведение документации по питанию.

3. Заведующему хозяйством Фоменко В.В.:

3.1. Принимать от поставщиков продукты питания и продовольственное сырье гарантированного качества и сопроводительными документами, которые свидетельствуют об их производстве и качестве:

- сертификаты соответствия; удостоверения качества;
- ветеринарно-санитарная экспертиза;
- исходные данные изготовления продукта питания, поставщика пищевых продуктов и др. на каждую партию готовых продуктов.

3.2. Своевременно подавать заявки на продукты питания поставщикам. Вести журнал «Заявки продуктов питания».

3.3. Придерживаться требований санитарного законодательства при хранении продуктов, осуществлять учет хранения в «Книге складского учета».

3.4. Участвовать в составлении меню и осуществлять бракераж сырой продукции.

3.5. Строго следить за закрытием складов в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях – постоянно.

3.6. Вести контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением, наличие специального транспорта и тары для транспортировки продуктов (маркировка, исправность, содержание).

3.7. Прием продуктов производить при наличии соответствующих документов, сопровождающих продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).

3.8. Соблюдать условия хранения продуктов (соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей), сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.

3.9. Нести ответственность за материально-техническое обеспечение пищеблока, оборудование, соответствующей маркировкой, кухонным инвентарем, оборудованием для уборки помещений и средствами дезинфекции.

4. Повару Колесниковой Т.А.:

4.1. Нести ответственность за хранение и использование дневного запаса продуктов, за своевременным приготовлением пищи, за полноту закладки, качеством пищи, выходом блюд, за санитарным состоянием пищеблока.

4.2. Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.

4.3. Строго придерживаться во время приготовления блюд поточности производственного процесса (технологии приготовления).

4.4. Составлять вместе с медицинской сестрой и заведующим хозяйством ежедневное меню.

4.5. Собирать и хранить ежедневные суточные пробы каждого блюда.

4.6. Выдавать готовые блюда на группы не раньше, чем за полчаса после снятия пробы ответственного лица в строго отведенное время, и в соответствии с графиком.

4.7. Строго придерживаться правил личной гигиены; санитарную одежду менять по мере загрязнения.

4.8. Проходить медицинский осмотр в соответствии действующим законодательством.

4.9. Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке (кроме членов бракеражной комиссии) без спецодежды, не выдавать пищу помощникам воспитателей без спецодежды.

4.10. Своевременно получать необходимые продукты по меню по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.

4.11. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.

4.12. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.

5. Помощникам воспитателей:

5.1. Обеспечивать детей питьевой водой, по индивидуальным потребностям, только после ее кипячения, охлаждения до комнатной температуры. Хранить кипяченую воду в хорошо вымытой посуде и менять ее каждые 3 часа.

5.2. Поставлять еду в группы только в закрытой промаркированной посуде, закрытой крышкой, в чистой санитарной одежде, чистыми руками.

5.3. Собирать отходы после питания детей в специально маркированные емкости не более 2/3 объема.

5.4. Соблюдать правила сервировки при накрывании на стол.

6. Воспитателям:

6.1. Строго контролировать привитие и воспитание культурно-гигиенических навыков у детей во время приема пищи.

6.2. Придерживаться принципов последовательности и единых требований детского сада и семьи.

6.3. Отражать вопросы организации питания в информационных уголках для родителей.

6.4. Включать вопросы питания в повестку дня родительских собраний, заседаний, советов.

7. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатели.

8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



Е.Л. Алёшина

С приказом ознакомлены:

Фоменко В.В.

Колесникова Т.А.

Колпакова Р.В.

Хорошилова О.А.

Баландина А.В.

Пахоменкова В.Д.

Каширских В.В.

Кутафина О.А.

Питюкова А.А.

Питюкова А.А.