

6.14.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД №3 «СОЛНЫШКО» П КРАСНОГВАРДЕЙСКОЕ
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД №3 «СОЛНЫШКО»)**

ПРИКАЗ

15.01.2025

№ 56

п Красногвардейское

**Об усилении контроля за организацией и качеством питания
в МБДОУ «Детский сад №3 «Солнышко»**

В соответствии со ст.37 Федерального закона от 29.12.2012 №273 –ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ст.15 Закона Республики Крым от 06.07.2015 №131 – ЗРК/2015 «Об образовании в Республике Крым», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32, приказом управления образования Администрации Красногвардейского района Республики Крым от 14.01.2025 г. №29 «Об усилении контроля за организацией и качеством питания в муниципальных бюджетных образовательных учреждениях Красногвардейского района Республики Крым в 2025 году, в целях усиления контроля за организацией питания в МБДОУ «Детский сад №3 «Солнышко»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным лицом за организацию питания в МБДОУ «Детский сад №3 «Солнышко» диетическую сестру Османову В.Н.
2. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.4.3648-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
3. Возложить ответственность на диетическую сестру Османову В.Н. за:
 - составление меню, на основе примерного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - ежедневное вывешивание меню в уголке питания для ознакомления сотрудников, размещения в чате ДОУ по питанию для родителей (законных представителей) воспитанников;

- 12.13
- контроль правильной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - снятие пробы и записи в журнале «Бракеража готовой кулинарной продукции», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - контроль за забором суточной пробы готовой продукции и правильным ее хранением;
 - контроль за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранение, маркировку и правильное использование по назначению, их обработкой;
 - контроль за санитарно-гигиеническим состоянием помещений для приема пищи воспитанников (групповых), буфетных;
 - контроль выдачи готовой продукции с пищеблока;
 - проведение осмотра работников пищеблока на кожные и гнойничковые заболевания с занесением данных в «Гигиенический журнал»;
 - организацию питания сотрудников детского сада;
 - соблюдение графиков приема пищи воспитанниками;
 - создание условий для соблюдения питьевого режима;
 - предоставление питания воспитанникам в соответствии с основным (организованным) меню со 100% выполнением норм питания по возрастным категориям;
 - приготовление блюд строго в соответствии с технологией приготовления;
 - соблюдение температурного режима выдачи готовых блюд;
 - подготовка и повышение квалификации кадров, участвующих в организации питания в ДОУ;
 - организация информационно-просветительской работы с воспитанниками, родителями, педагогами по формированию культуры здорового питания;
 - осуществлять постоянный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания воспитанников;
 - оформить и вести в соответствии с требованиями документацию по организации питания;
 - оформить стенд с информацией по организации питания в ДОУ;
 - разработать план мероприятий по работе с воспитанниками и их родителями (законными представителями), направленных на пропаганду здорового питания, формирования основ культуры питания, как составляющей здорового образа жизни.

4. Возложить ответственность за качественную поставку продуктов на кладовщика Самарову Е.А.

4.1. Установить график приема продуктов с соблюдением всех санитарных норм и правил.

4.2. Не допускать приема продуктов без надлежащих сопроводительных документов, а также в ночное и нерабочее время.

4.3. Своевременно подавать заявку на поставку необходимых продуктов питания.

4.4. Осуществлять постоянно контроль за качеством поступающих продуктов питания и соблюдения графиков их поставки;

4.5. соблюдать условия хранения, сроки реализации пищевых продуктов;

А также за:

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, исправность сантехнического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой, моющими средствами, спецодеждой.

5. Заведующему хозяйством Самаровой Е.А. :

5.1. При заключении контрактов на поставку продуктов питания предпочтение отдавать продукции местных сельхозпроизводителей, учитывать среднерыночные цены, а также качество продуктов питания, наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов питания, а именно:

- товарно-транспортная накладная;

- действующий сертификат качества (при условии обязательной проверки его действительности в едином реестре сертификатов). В случае, если сертификат качества выдан на лицо, не являющееся поставщиком (победителем торгов), дополнительно требовать документы, подтверждающие наличие договорных отношений между поставщиком (победителем торгов) и производителем пищевого продукта (например, договор поставки и товарно-транспортные накладные);

- протокол испытаний к сертификату качества;

- акт санитарной обработки автотранспорта;

- санитарную книжку водителя.

5.2. В случае поставки продукции ненадлежащего качества, а также нарушения иных условий поставки, строго обеспечить составление соответствующего акта с требованием заменить поставленный некачественный товар.

5.3. О каждом случае нарушения условий поставки незамедлительно информировать заведующего, для дальнейшего информирования Управление образования Администрации Красногвардейского района.

6. Работникам пищеблока:

- неукоснительно соблюдать санитарно-эпидемиологические требования при работе с продуктами питания и при приготовлении пищи, содержании пищеблока;

- при необходимости соблюдать масочный режим, наличие перчаток — постоянно.

7. Возложить ответственность на старшего воспитателя Синикову Г.Л. за:

- организацию питания в группах;

- воспитание культурно-гигиенических навыков у воспитанников;

- воспитание культуры приема пищи;

- проведение анкетирования среди родителей (законных представителей) воспитанников (2 раза в год).

8. Возложить ответственность на воспитателей групп за:

- обеспечение приема пищи детьми;

- обеспечение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

- воспитание навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

9. Бракеражной комиссии обеспечить качественную работу.

10. Всем работникам, указанным в вышеизложенных пунктах, неукоснительно соблюдать санитарное законодательство при организации питания воспитанников, а также руководствоваться нормативно-правовой базой, регламентирующей порядок организации питания в ДОУ.

11. Администратору сайта ДОУ Корбановой А.И. систематически размещать на официальном сайте ДОУ информацию об организации питания.

12. Ответственному за организацию питания в ДОУ, диетической сестре Османовой В.Н. до 30.01.2025 г. предоставить заведующему ДОУ отчет о принятых исчерпывающих мерах по усилению контроля за организацией и качеством питания в МБДОУ.

13. Контроль выполнения данного приказа и организации питания возложить на диетическую сестру Османову В.Н.

Заведующий



О.В.Воробьева