

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА - ДЕТСКИЙ САД № 89»
(МАДОУ «ЦРР - детский сад № 89»)**

ПРИКАЗ

22 января 2024 г.

№ 49

г. Сыктывкар

Об организации питания воспитанников в 2024 году

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"», Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", МР 2.4.0260-21. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 04.10.2021, Уставом Учреждения (п.1.25) Положением об организации питания воспитанников, с целью сбалансированного питания воспитанников МАДОУ «ЦРР - детский сад № 89»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Осуществлять в 2024 году в дни работы МАДОУ «ЦРР - детский сад №89» питание воспитанников посредством реализации десятидневного основного меню, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в диетическом питании.
2. Организовать питание воспитанников согласно меню, утвержденного приказом от 19 мая 2023 года № 131
3. Установить кратность приемов пищи в группах с режимом пребывания: 12 часов - пятиразовое питание.
4. Утвердить режим питания воспитанников:

Тип питания	режим питания воспитанников
	12 - часовой
Завтрак	08:30- 08:50
Второй завтрак	10:30 -10:50
Обед	12:00 -12:30
Полдник	15:30 -15:45
Ужин	18:30 -19:00

5. Назначить ответственными за работу с федеральными государственными информационными системами: «1 С» «Честный знак» — кладовщика Ситкареву О.А., при временном отсутствии – кладовщика (болезнь, отпуск, повышение квалификации с отрывом от работы и др.) обязанности ответственного за работу с федеральными государственными информационными системами шеф-повара Костюничеву Е.К.

6. Возложить ответственность за организацию питания детей в учреждении на шеф-повара Костюничеву Е.К., кладовщика Ситкареву О.А., Зам.директора по АХЧ Глотову О.Ю..

7. Шеф-повару Костюничевой Е.К.:

7.1. Обеспечить организацию питания в соответствии с санитарными требованиями: обеспечить выполнение натуральных норм расходов продуктов питания на 90% по основным продуктам - 95%.

7.2. Обеспечить проведение еженедельного, ежемесячного мониторинга исполнения норм питания в учреждении в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

7.3. Вносить изменения в меню с обоснованием, по согласованию с директором на основании приказа.

7.4. Обеспечить системную работу бракеражной комиссии по контролю за качеством организации питания.

7.5. Осуществлять систематический контроль:

- за выдачей воспитанникам рационов питания;
- за качеством готовых блюд;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за условиями хранения продуктов питания, соблюдением температурного режима в холодильном оборудовании, на складах для хранения продуктов питания;
- за качеством поставляемой продукции.

7.6. Своевременно размещать на сайте, информационном стенде учреждения информацию по питанию в разделе «Организация питания в образовательной организации» десятидневное меню (весна-лето, осень-зима), ежедневное меню, информацию о наличии диетического меню в образовательной организации, перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательную организацию).

8. Кладовщику Ситкаревой О.А.

8.1. Осуществлять еженедельную проверку достоверности данных по меню-требованиям в соответствии с фактической численностью детей.

8.2. Вести таблицу питания работников.

8.3. Возложить ответственность за качество поставляемой продукцией и определить следующий круг функциональных обязанностей:

8.3.1. Осуществлять систематический контроль:

- за качеством поставляемой продукции, проведением экспертизы при приемке продуктов питания. При поступлении продуктов питания ненадлежащего качества

возвращать продукцию поставщику, информировать директора, Управление дошкольного образования администрации МО ГО «Сыктывкар» о принятых мерах.

- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- за соблюдением норм температурного режима на складе, холодильного оборудования;
- за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями.

8.3.2 Организовать своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;

8.4. Строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада.

8.5. Вести необходимую документацию.

8.6. Производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню.

8.7. Не допускать кредиторской задолженности по продуктам питания.

8.8. Использовать овощи урожая прошлого года после 1 марта только после термической обработки.

9. Воспитателям групп:

9.1. Осуществлять информационно-разъяснительную работу с детьми, родителями (законными представителями) по организации здорового питания, о порядке организации питания в детском саду, навыках и культуре здорового питания детей.

9.2. Проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования (не менее чем за 24 часа) об отсутствии воспитанника в детском саду.

9.3. Предоставлять младшим воспитателям достоверную информацию о присутствующих воспитанниках ежедневно до 08:00.

9.4. Использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний.

9.5. Не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых.

9.6. Соблюдать питьевой режим в группах, осуществлять контроль за сменой питьевой воды.

9.7. Строго следить за: правильной сервировкой стола; доведением до каждого воспитанника нормы питания; формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

9.8. Обеспечить качественное проведение анкетирования родителей (законных представителей) о степени удовлетворенности качеством питания в учреждении. (Срок: ежеквартально).

10. Младшим воспитателям:

10.1. Предоставлять поварам достоверную информацию о присутствующих воспитанниках ежедневно, во время получения завтрака, до 08:00.

10.2. Строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке.

10.3. Соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей).

10.4. Производить раздачу пищи только в отсутствии детей за столами; соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи.

10.5. Своевременно раздавать детям второе блюдо. Соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку.

10.6. Получать пищу в специально промаркированные емкости.

10.7. При приеме пищи работниками использовать отдельную посуду.

10.8. Соблюдать питьевой режим, производить замену кипяченой воды в чайниках каждые 3 часа: в 8.00 час., 11.00 час., 13.00 час., 16.00 час.

10.9. Получать, проводить раздачу пищи с использованием средств индивидуальной защиты (маски).

10.10. Запретить использование сотовых телефонов при организации питания.

11. Возложить на поваров обязанности:

- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции.

12. Зам. директору по АХЧ Гловой О.Ю.:

12.1. Своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников.

12.2. Систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и технологического оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению.

12.3. Осуществлять систематический контроль:

- за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо-и теплоснабжения).

- за своевременным прохождением сотрудниками пищеблока медицинских осмотров, диспансеризации, вакцинации, гигиеническому обучению.

- за санитарным состоянием пищеблока, групповых помещений, техническим состоянием технологического оборудования. (1 раз в месяц).

13. Поварам:

13.1. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы.

13.2. Готовить, раздавать пищу с использованием средств индивидуальной защиты (перчатки, маски).

13. Работникам пищеблока:

13.1. Запрещается раздеваться, хранить личные вещи сотовые телефоны, продукты питания на пищеблоке: раздеваться только в специально отведенном месте (в индивидуальных шкафчиках, отдельно спецодежда).

14. Документоведу Козловой А.Н:

14.1. Обеспечить проведение ежеквартального мониторинга организации и качества питания обучающихся (воспитанников) в учреждении. Срок - ежеквартально.

15. Специалисту по управлению персоналом Мишариной Н.Д.:

15.1. Ознакомить с настоящим приказом работников, в нем указанных, и разместить настоящий приказ на информационном стенде и официальном сайте детского сада в срок до 31.01. 2024.

16. Приказ «Об организации питания воспитанников в 2023-2024 учебном году» 16 августа 2023 г. № 197 считать утратившим силу с 22.01.2024.

17. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю собой.

Директор

В.Б. Рымарчук