

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД №21 «РОСИНКА»
СЕЛА КРАСНОКУМСКОГО»**

357834, Ставропольский край Георгиевский городской округ,
село Краснокумское, улица Советская, 176
Тел: (87951) 4-85-54, e-mail: detskiysadv21@mail.ru

П Р И К А З

21.11.2024

с. Краснокумское

№ 233-од

Об организации питания воспитанников
в 2025 году

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», с методическими рекомендациями к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21, с методическими рекомендациями по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям МР 2.4.0260-21, в целях организации сбалансированного рационального и безопасного питания воспитанников, осуществления контроля за организацией питания воспитанников в Учреждении

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников в соответствии с меню приготавливаемых блюд, утверждённым руководителем, рассчитанным не менее чем на 2 недели с учётом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов, с учётом времени пребывания воспитанников Учреждения.

2. Назначить ответственным лицом за организацию питания, в том числе за организацию питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, а также питьевого режима в Учреждении заместителя заведующего по АХР, Чернову В.Ю.

3. Ответственному лицу за организацией питания, заместителю заведующего по АХР, Черновой В.Ю.:

3.1. Осуществлять ежемесячно контроль за выполнением денежной и натуральной норм на 1 ребенка в день ребенка в день;

3.2. Обеспечить соблюдение требований санитарного законодательства в части организации качественного и безопасного питания, при хранении и приготовлении блюд;

3.3. Осуществлять контроль по обеспечению детей качественными и безопасными продуктами питания;

3.4. Осуществлять контроль за приёмом пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в Учреждение только при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, в том числе техническими регламентами Таможенного союза;

3.5. Обеспечить контроль за выполнением обработки посуды, технологического оборудования, помещений, санитарно-технических приборов строго в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

3.6. Обеспечить необходимый запас чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;

3.7. Обеспечить контроль за организацией питьевого режима.

4. Назначить заведующего складом, Пузину Н.А. ответственным лицом:

- за составлением ежедневного меню приготавливаемых блюд, подачи предварительных заявок на поставку продуктов питания на предприятие поставщика;

- за приёмом пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в Учреждение осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, в том числе техническими регламентами Таможенного союза.

4.1. Ответственному лицу Пузиной Н.А.:

4.1.1. Проводить своевременно необходимые расчёты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов не реже одного раза в десять дней. По результатам оценки (при возникшей необходимости), проводить коррекцию в течении следующей недели (декады);

4.1.2. Принимать пищевую продукцию только при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, в том числе техническими регламентами Таможенного союза;

4.1.3. Обеспечить своевременную регистрацию, постигаемого продовольственного сырья в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок;

4.1.4. Проводить своевременно дезинфекцию холодильного оборудования, используемого при хранении пищевых продуктов в том числе продукции животного происхождения при каждом случае «разморозки» в соответствии с «Инструкцией по проведению дезинфекции холодильного оборудования», с отметкой в «Журнале проведения дезинфекции холодильного оборудования»;

4.1.5. Своевременно вести документацию по организации питания в соответствии с требованиями с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-

эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

- «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающих на пищеблок»;
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;
- «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»;
- «Меню приготавливаемых блюд»;
- «Ведомость контроля за рационом питания»;

4.1.6. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером МБУ «Учётный центр».

5. Бурашниковой Е.Е.- медицинскому работнику (по согласованию):

5.1. осуществлять контроль:

- за организацией питания в соответствии с договором о медицинском обслуживании воспитанников, заключаемого между Учреждением и государственным бюджетным учреждением здравоохранения Ставропольского края «Георгиевская районная больница» за соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- за организацией питьевого режима.

5.2 Проводить ежедневно перед началом работы осмотр работников, связанных с приготовлением и непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний, с отметкой в Гигиеническом журнале (сотрудники).

6. На период отсутствия заведующего складом, Пузиной Н.А., по причине временной нетрудоспособности, очередного трудового отпуска и т.п. возложить исполнение обязанностей по п. 6 настоящего приказа на Чернову В.Ю., заместителя заведующего по АХР.

7. Назначить ответственными лицами за кипячение воды, для организации питьевого режима, по утвержденному графику (Приложение) 1-я смена, повара Бушнину С.В., 2-я смена – повара Гузееву З.З.

8. Возложить ответственность за организацию питьевого режима, питания в групповых ячейках для детей каждой возрастной группы на педагогических работников: Савину Н.А., Кондратьеву М.И., Соломатину О.С., Виниченко Е.В., Кирееву О.Г., Шевченко Л.Г., Пиголь С.В., Меркурьеву А.В., Наумову А.А., Шулеву Т.В., Горюнову О.Ю., Михайлюк А.Н., Астафьеву А.А., Бергер Н.А., Наумову А.А., Кашарную Т.И.

9. Назначить ответственными лицами за отбор суточных проб 1-я смена, повара Бушнину С.В., 2-я смена – повара Гузееву З.З.

10. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



С.А. Сухова