

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кировская школа-гимназия №2»
Кировского района Республики Крым
(МБОУ «Кировская школа-гимназия №2»)**

ПРИКАЗ

27 августа 2025 г.

№245/1 -о/д

**О назначении ответственных
за организацию питания
в дошкольном отделении**

В соответствии со статьями 37, 79 пункта 7 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28, СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98, Законом Республики Крым от 06.07.2015 № 131-ЗРК/2015 «Об образовании в Республике Крым», Постановлением администрации Кировского района Республики Крым от 31.08.2023г № 885 «О внесении изменений в постановление администрации Кировского района Республики Крым от 14.04.2020 №115 «Об утверждении Порядка по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Кировского района Республики Крым», постановления администрации Кировского района Республики Крым «О внесении изменений в постановление администрации Кировского района Республики Крым от 29.04.2024 №109 «Об утверждении Порядка по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Кировского района Республики Крым» от 27.06.2024 № 379, устава МБОУ «Кировская школа-гимназия №2», с целью контроля за организацией и качеством питания воспитанников дошкольного отделения

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников дошкольного отделения в соответствии с Примерным 10-тидневным меню согласно натуральным нормам для категории детей от 3 лет до 7 лет с 9-ти часовым режимом пребывания.
2. Общий контроль за организацией питания возложить на Калугину Светлану Ивановну - заместителя директора по дошкольному образованию.

Возложить ответственность за организацию питания на.

3. Медицинской сестре Одинец Нине Павловне осуществлять контроль за организацией питания воспитанников дошкольного отделения в нижеследующем:

1. составлять меню-требование согласно количеству детей;
2. производить возврат и добавку продуктов при изменении количества детей свыше 3 или оформлять дополнительное меню-требование на текущий день;
3. предоставлять меню-требование для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню;
4. ведение журнала бракеража готовой продукции согласно 10-тидневному меню;
5. вести Ведомость контроля за рационом питания для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка;
6. осуществлять контроль за закладкой продуктов, технологией приготовления пищи. Контролировать качество и сроки реализации доставляемых продуктов;
7. контролировать состояние здоровья работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, регистрация результата осмотра с ежедневной отметкой в гигиеническом журнале;
8. контролировать организацию обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств, регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Проверять: наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения, сбор пищевых отходов, проводить мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами;
9. усилить контроль за соблюдением времени и температурой тепловой обработки мясных и рыбных блюд, работой терморегулирующих приборов;
10. добросовестно относиться к ведению документации по питанию;
11. проводить занятия с персоналом ДООУ по вопросам гигиены питания, профилактики пищевых отравлений и острых кишечных инфекций;
12. проводить санитарно-образовательную работу, в том числе беседы относительно питания детей в коллективе и семье (ужин ребенка дома, питание в выходные дни и т.п.). Проводить санитарно-просветительскую работу среди родителей, общественности по вопросам организации рационального питания, особенно в летний оздоровительный период;
13. соблюдать требования действующего законодательства по вопросам санитарии и гигиены всем работникам ДООУ, причастным к организации питания детей;

3. Возложить ответственность за организацию питания на сотрудников:

3.1. Кладовщик:

– несет ответственность за материально-техническое обеспечение пищеблока оборудованием, маркированным относительно объема и назначения: техническим электрооборудованием, посудой разной величины и назначения, кухонным инвентарем, оборудованием для уборки помещений,

столами для обработки пищевых продуктов, моющими средствами и средствами для дезинфекции;

- принимает от поставщиков продукты питания и продовольственное сырье гарантированного качества с сопроводительными документами, которые свидетельствуют об их происхождении и качестве (накладные, сертификаты соответствия, заключения санитарно-эпидемиологической экспертизы и т.д.).

- предоставляет заявки на продукты питания;

- соблюдает требования санитарного законодательства при хранении продуктов питания;

- принимает участие в составлении меню и осуществляет бракераж сырой продукции;

- отвечает за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент выдаваемых со склада продуктов;

- обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформляет актом, который подписывается представителями ДОО и поставщиком;

- выдачу продуктов со склада на пищеблок производит в соответствии с утвержденным меню;

- осуществляет систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо- теплоснабжения);

- систематически осуществляет проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению.

3.2. Повара:

- работать только по утвержденному и правильно оформленному меню. Производить закладку необходимых продуктов согласно меню-требованию;

- отвечать за хранение и использование дневного запаса продуктов, за полноту закладки продуктов и выход блюд, за качество и своевременное приготовление пищи, за санитарное состояние помещений пищеблока;

- соблюдать правила (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания;

- соблюдать технологию приготовления блюд, по технологическим картам, утвержденному меню - раскладке, соблюдать особенности приготовления блюд детского питания;

- производить оценку качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи), проведение профилактической витаминизации;

- соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы;

- соблюдать правила отбора и хранения суточной пробы пищи;

- строго соблюдать правила личной гигиены;

- нести ответственность за состояние своего здоровья лично и ежедневно расписываться в «Гигиеническом журнале» сотрудников пищеблока;

- изменения в меню вносить только с разрешения директора с составлением акта замены продуктов или блюда.

3.3. Помощники воспитателей:

- обеспечивать детей питьевой водой по индивидуальной потребности. Кипяченую воду выдавать после охлаждения до комнатной температуры;
- хранить в хорошо вымытой посуде и менять на основании утвержденного графика;
- доставлять пищу в группы только в промаркированных, закрытых крышками ведрах и кастрюлях в чистой санитарной одежде (халат, фартук, платок), чистыми руками;
- собирать отходы после питания детей в специально маркированные емкости, которые наполняются не более чем на 2/3 объема;

3.4. Воспитатели:

- уделять внимание воспитанию культурно-гигиенических навыков до и во время приема пищи, начиная с раннего возраста ребенка (согласно с требованиями действующей программы);
- формировать у воспитанников навыки культуры здорового питания, этикета приема пищи; вопросы рационального питания детей вносить в тематику родительских собраний, консультаций для родителей,

3.5. Старший воспитатель:

- своевременно осуществлять контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи (собрания, консультации, круглые столы и т.д.).

4. Работникам, связанным с организацией питания детей, проходить обязательные медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством.

5. Заслушивать на педагогических советах вопросы организации питания в ДО.

6. Освещать организацию питания детей на информационных стендах, справках, приказах, обсуждать результаты на производственных совещаниях не реже 1 раза в месяц.

7. Контроль за исполнением приказа возлагаю на Калугину Светлану Ивановну- заместителя директора по дошкольному образованию.

Директор



Н.Б.Радченко