

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа с. Старая Тушка
Малмыжского района Кировской области

16.08.2024г.

№ 98

**«Об организации горячего питания воспитанников
дошкольной группы в 2024-2025 учебном году»**

В целях организации сбалансированного и рационального питания воспитанников детского сада для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля в дошкольной группе на 2024 – 2025 учебный год, в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 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 молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, 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», положением об организации питания воспитанников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в дошкольной группе 5-ти разовое горячее питание (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин) воспитанников на 2024-2025 учебный год.
2. Всем сотрудникам ДОО строго соблюдать требования СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
3. Утвердить план мероприятий по организации питания на 2024-2025 учебный год (Приложение 1)
4. Утвердить состав комиссии :
 - 4.1 По контролю за организацией и качеством питания дошкольной группе(Приложение 2).

4.2 По бракеражу готовой продукции
председатель: Габдрахманов Р.Р.-директор школы,
члены комиссии: Куклина Т.А. –воспитатель;
Хайруллина С.Н. - воспитатель

5. Комиссии в своей деятельности руководствоваться Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

6. Заведующему хозяйством Куклиной С.А.

6.1. Проверить складские помещения для хранения продукции на наличие и исправность приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха; холодильное оборудование - контрольных термометров;

6.2. Осуществлять контроль за техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции; системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения и освещения;

6.3. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами контролировать хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях, не допускать проведение дератизации, дезинфекции и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ);

6.4. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье персонала, в том числе аллергических реакций, обеспечить контроль за использованием моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук) в соответствии с инструкциями по применению и хранением в специально отведенных местах.

6.5. обеспечить наличие на пищеблоке:

- правил охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
 - медицинскую аптечку; - огнетушитель;
 - диэлектрические коврики около каждого прибора;
 - инструкции по охране труда и технике безопасности.
7. Возложить ответственность

7.1 за организацию горячего питания на Габдрахманова Р.Р.

7.2 за составление меню-требования, взаимодействие с поставщиками продуктов на завхоза Куклину С.А.

8. Завхозу Куклиной С.А.

8.1. Ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей;

8.2. Анализировать выполнение натуральных норм питания ежемесячно, при необходимости с последующей корректировкой;

8.3. При составлении меню-требования учитывать стоимость детодня.

8.4. Учитывать нормы продуктов на каждого ребенка в соответствии с возрастом, рассчитывая норму выхода блюд;

8.5. Изменения в меню-требование вносить только с разрешения директора школы с оформлением соответствующего акта;

8.6. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование производить не позднее 9.00 часов;

8.7. Предоставлять меню-требование для утверждения воспитателю до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;

8.8. Своевременно подавать заявки поставщикам и своевременную доставку, точность веса, количество, качество, срок годности и ассортимент продуктов питания;

8.9. Осуществлять прием поступающих продуктов питания при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность и в соответствии с установленными требованиями, с составлением акта приемки. Осуществлять прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. Проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье не принимать.

Следить за сроками годности, пищевую продукцию с истекшим сроком годности утилизировать;

8.10. Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;

8.11. Строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;

8.12. Вести необходимую документацию;

8.13. Производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню;

8.14. Ежедневно вывешивать меню-вывеску по утвержденной форме на информационном стенде пищеблока и в групповых раздевалках;

8.15. При составлении меню использовать наименование блюд и кулинарных

изделий в соответствии их наименованиям, указанным в технологических документах;

8.16. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускать их хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях;

8.17. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с главным бухгалтером.

9. Ответственному за организацию горячего питания Габдрахманову Р.Р. осуществлять систематический контроль:

- за закладкой основных продуктов в котел; - за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за санитарным состоянием пищеблока, оборудования;
- за правильным хранением продуктов в соответствии с требованием СанПиН; - за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд;
- за соблюдением норм температурного режима холодильного оборудования;
- за ежедневным отбором и правильным хранением суточной пробы готовой продукции;
- за наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведением документации пищеблока.

10. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в дошкольной группе в соответствии с графиком питания, утвержденного директором школы на воспитателей и помощников воспитателей группы.

11. Воспитателям и помощникам воспитателей группы:

- своевременно представлять работникам пищеблока заявку на фактическое количество питающихся воспитанников;
- вести таблицу учета приемов горячей пищи воспитанниками по установленной форме;
- проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования (не менее чем за 24 часа) об отсутствии воспитанника в детском саду, количестве дней отсутствия;
- информировать родителей (законных представителей) воспитанников о порядке организации питания в детском саду, навыках и культуре здорового питания детей.
- обеспечить питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов или с использованием бутилированной воды с допустимым сроком годности;
- строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;

- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
 - раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами; - соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
 - своевременно раздавать детям второе блюдо;
 - соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
 - использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
 - вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
 - вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей; - не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
 - получать пищу в специальной одежде, маске и перчатках и в специально промаркированные емкости;
 - при приеме пищи использовать отдельную посуду;
 - осуществлять работу по формированию рационального поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей; - постоянно проводить разъяснительную работу с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
12. Работникам пищеблока:
- 12.1. Работать только по утвержденному директором школы и правильно оформленному меню-требованию;
 - 12.2. Строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, норму выхода готовых блюд, температурный режим при выдаче готовых блюд;
 - 12.3. Производить закладку основных продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку, согласно утвержденному графику;
 - 12.4. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи, на группы;
 - 12.5. Непосредственно после приготовления пищи производить ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°;
 - 12.6. Раздеваться только в специально отведенном месте, личные вещи (сумки, расчески, одежду, телефоны) оставлять вне пищеблока;
 - 12.7. Посещать другие помещения детского сада и выход из здания детского сада только в сменной одежде.

13. Назначить ответственными за снятие проб с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи, на членов комиссии Куклину Т.А. и Хайруллин С.Н.

Для выполнения функций ответственными за снятие проб на пищеблоке необходимо иметь: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

14. Назначить ответственными

14.1. повара Нурисламову К.И.

- за маркировку столовой посуды на пищеблоке; - за снятие и хранение суточных проб;

14.2. помощника воспитателей за маркировку посуды в групповых помещениях.

14.3. Ответственным за маркировку посуды строго соблюдать правильность маркировки посуды, своевременное ее обновление.

15. Педагогам групп размещать в доступных для родителей местах следующую информацию: 15.1. ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

15.2. рекомендации по организации здорового питания детей.

16. Проводить ежедневную витаминизацию третьих и сладких блюд витамином «С».

16.1. Назначить ответственным за проведение «С» витаминизации третьих и сладких блюд воспитателя Куклину Т.А.

16.2. «С» витаминизацию третьих и сладких блюд осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 7 лет - 50,0 мг на порцию на одного воспитанника в сутки, согласно требованиям «СП 2.4.3648-20».

16.3. Дату, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрировать в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд».

16.4. Воспитателям групп: довести до сведения родителей на родительских собраниях о проведении «С» витаминизации третьих и сладких блюд.

17. Утвердить график выдачи блюд в соответствии с СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (Приложение 3):

18. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы

Габдрахманов Р.Р.

