

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД №20 «КАЛИНКА»
СТАРООСКОЛЬСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА
(МБДОУ ДС № 20 «Калинка»)**

ПРИКАЗ

«09» января 2025 г.

№ 3

Об организации питания в МБДОУ ДС
№ 20 «Калинка» в 2025 году

Во исполнение ст. 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», требований Постановления 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», в целях контроля за организацией сбалансированного и рационального питания обучающихся, за формированием здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности в МБДОУ ДС №20 «Калинка»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Обеспечить организацию питания в соответствии с санитарными требованиями и Уставом дошкольной образовательной организации.

Ответственные: зам. заведующего по АХЧ Мишукова В.И., старший воспитатель Попова Т.Н., медицинские сестры Помашки С.Д., Антонова Т.Н., шеф-повар Маслянская Ж.В., повара Илько Н.И., Бруевич М.П., Куликова Е.Н., кладовщик Жигилева Г.А.

Срок – постоянно.

2. При организации питания руководствоваться:

2.1. 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».

2.2. Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

2.3. 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).

Ответственные: медицинские сестры Помашки С.Д., Антонова Т.Н., шеф-повар Маслянская Ж.В., повара Илько Н.И., Бруевич М.П., Куликова Е.Н., кладовщик Жигилева Г.А.

Срок – постоянно.

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

Ответственные: медицинские сестры Помашки С.Д., Антонова Т.Н., шеф-повар Маслянская Ж.В.

Срок – постоянно.

4. Строго исполнять требования контрольно-надзорных органов в части организации питания, а также рекомендации специалистов учреждения здравоохранения (поликлиник) по итогам контроля за соблюдением требований к условиям организации питания.

Ответственные: зам. заведующего по АХЧ Мишукова В.И., старший воспитатель Попова Т.Н., медицинские сестры Помашки С.Д., Антонова Т.Н., шеф-повар Маслянская Ж.В., повара Илько Н.И., Бруевич М.П., Куликова Е.Н., кладовщик Жигилева Г.А.

Срок – постоянно.

5. Обеспечить организацию питания воспитанников, нуждающихся в диетическом питании, с учетом санитарных требований.

Ответственные: медицинские сестры Помашки С.Д., Антонова Т.Н., шеф-повар Маслянская Ж.В., повара Илько Н.И., Бруевич М.П., Куликова Е.Н., кладовщик Жигилева Г.А.

Срок – постоянно.

6. Осуществлять постоянный контроль:

6.1. За организацией питания, санитарным состоянием пищеблоков, качеством изготавливаемых блюд, разработкой и соблюдением сбалансированного меню, техническим состоянием технологического оборудования, за условиями труда и соблюдением личной гигиены персонала.

6.2. За условиями хранения продуктов питания, соблюдением температурного режима в холодильном оборудовании, на складах для хранения продуктов питания, за регулярным заполнением предусмотренных журналов.

6.3. За качеством поставляемой продукции, проведением экспертизы при приемке продуктов питания. При поступлении продуктов питания ненадлежащего качества возвращать продукцию поставщику, информировать заведующего о принятых мерах.

Ответственные: зам. заведующего по АХЧ Мишукова В.И., старший воспитатель Попова Т.Н., медицинские сестры Помашки С.Д., Антонова Т.Н., шеф-повар Маслянская Ж.В., повара Илько Н.И., Бруевич М.П., Куликова Е.Н., кладовщик Жигилева Г.А.

Срок – постоянно.

6.4. За своевременным прохождением сотрудниками пищеблока медицинских осмотров, вакцинации, а также обучения по санминимуму.

Ответственные: зам. заведующего по АХЧ Мишукова В.И., медицинская сестра Помашки С.Д.

Срок - постоянно

7. Обеспечить наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями санитарных правил.

Ответственный: заместитель заведующего по АХЧ Мишукова В.И.

Срок - постоянно

8. Ежемесячно выдавать запас одноразовых перчаток, кожных антисептиков, моющих и дезинфицирующих средств.

Ответственный: заместитель заведующего по АХЧ Мишукова В.И.

Срок - постоянно

9. Старшему воспитателю – Поповой Т.Н.:

9.1. Осуществлять информационно-разъяснительную работу с детьми, родителями (законными представителями) и персоналом по организации здорового питания.

Срок – постоянно.

9.2. Обеспечить проведение анкетирования родителей (законных представителей) о степени удовлетворенности качеством питания в ДОУ.

Срок – ежеквартально.

9.3. Своевременно передавать мониторинг организации и качества питания обучающихся (воспитанников) в дошкольный отдел департамента образования администрации Старооскольского городского округа.

Срок – по требованию.

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ
ДС № 20 «Калинка»



Т.А. Мостовая