

МО «Всеволожский муниципальный район»
Ленинградской области
Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное
учреждение
«Детский сад комбинированного вида №61»
Медвежий Стан

ПРИКАЗ
по основной деятельности

30.08.2024г.
г. Мурино

№127

**«Об организации питания
в 2024-2025 учебном году»**

В целях соблюдения постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 16 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 « Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Приказываю:

- 1 Организовать питание детей в учреждении в 2024-2025 учебном году с учётом режима их пребывания в ДООУ – 12 часов – 4-х разовое горячее питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, усиленный полдник) и в соответствии с «Примерным циклическим десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 7 лет, посещающих с 12-часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения»,
2. Питание воспитанников производить в групповых помещениях согласно графику (см. приложение № 1).
3. Контроль за организацией питания детей и сотрудников возложить на руководителей структурных подразделений Шуматову Е. В., Леонтьеву О. В., Караулову Е. Е., Летавину И. А., Демидову Н. Г.
4. Для обеспечения качественного питания воспитанников: руководителям структурных подразделений Шуматовой Е. В., Леонтьевой О. В., Карауловой Е. Е., Летавиной И. А., Демидовой Н. Г.

- ежедневно осуществлять контроль за:

- ❖ наличием проб;
- ❖ санитарным состоянием пищеблока;
- ❖ наличием контрольной порции;
- ❖ полнотой закладки продуктов;

- ❖ выходом порции в соответствии с меню-требованием;
- осуществлять контроль за качеством поступающих продуктов, за сроком их реализации;

Помощникам воспитателя:

- соблюдать график питания детей;
- строго выполнять временной промежуток питания;
- соблюдать сервировку стола, чистоту детской посуды;
- соблюдать соответствие порции, выдаваемой ребёнку, контрольной порции, выставленной на пищеблоке.

Воспитателям:

- обеспечить правильную организацию питания детей в группе, воспитание культуры еды и поведения за столом.

4. В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в ДООУ:

4.1. На каждом структурном подразделении утвердить состав бракеражной комиссии:

4.2. Утвердить план работы комиссии на 2024-2025 учебный год в срок до 31.08.2024 г.

4.3. Членам комиссии ежедневно заносить в бракеражный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

4.4. Бракеражной комиссии ежеквартально представлять заведующему отчет о результатах проведенной работы.

4.5. Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии ДООУ, утвержденным заведующим ДООУ

5. Ответственным производить проверку закладки продуктов в соответствии с меню-требованием ежедневно согласно графику составленному на каждом структурном подразделении. Результат контроля отражать в тетради «Контроль закладки продуктов» (см. приложение № 2).

6. Ответственным за питание:

6.1. Осуществить контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил

6.2. Проводить информирования сотрудников пищеблока о соблюдении профилактических мер по предотвращению распространения новой коронавирусной инфекции, а также правил личной и общественной гигиены.

7. Всем работникам пищеблока:

- ежедневно проводить термометрию тела работников при входе в образовательное учреждение и в течение рабочего дня (по показаниям) с применением приборов для измерения температуры тела бесконтактными способами с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и (или) с признаками инфекционного заболевания, с занесением данных по контролю температуры и иных сведений о состоянии здоровья сотрудников, свидетельствующих о возможности или невозможности выполнения работником трудовых функций, в «Журнал термометрии

- сотрудников пищеблока» с целью предотвращения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19);
- пользоваться масками (исходя из продолжительности смены и смены одноразовых масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, перчатками, кожными антисептиками для обработки рук;
 - обрабатывать технологическое оборудование, инвентарь, рабочие поверхности дезинфицирующими средствами;
 - обеспечить проветривание и обеззараживание воздуха в помещениях пищеблока детского сада рециркуляторами воздуха;
 - проводить дезинфекцию столовой посуды после каждого приема пищи сотрудников, согласно требованиям Роспотребнадзора.
8. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий ДОУ

Н. В. Красильникова

С приказом ознакомлены:

_____ /Шуматова Е. В./

_____ /Караулова Е. Е./

_____ /Демидова Н. Г./

_____ /Леонтьева О. В./

_____ /Летавина И. А./

