

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад № 101»

(МДОУ «Детский сад № 101»)

г. Ярославль

ПРИКАЗ

от «02» сентября 2024 года

№ 02-03/175

«Об организации питания в учреждении на 2024-2025 учебный год»

Руководствуясь Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарноэпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованиями и технологическим картами, выполнением норм и калорийности, а также осуществлением контроля,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственным лицом за организацию питания, контроля и проведение мониторинга по организации питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 101» в 2024-2025 учебном году назначить старшую медицинскую сестру – Трофимову Елену Владимировну.
2. Старшей медицинской сестре Трофимовой Е.В., заместителю заведующего по административно-хозяйственной работе Брудановой Н.Ф., усилить контроль за соблюдением в учреждении требований действующего законодательства в сфере питания, а именно:
 - статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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».
 - Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 №2 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
3. Старшей медицинской сестре Трофимовой Е.В. **при исполнении своих обязанностей строго:**
 - 3.1. При выполнении рациона здорового питания и меню при организации питания детей в учреждении строго контролировать следующие требования:
 - Ежедневно размещать в доступных для родителей и детей местах (в групповых ячейках, информационном стенде пищеблока и в приемных помещениях групп) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - Рекомендации (ежеквартально) по организации здорового питания детей.
 - 3.2. Контролировать отбор суточных проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществлять назначенным ответственным

работником пищеблока (по приказу учреждения) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Контролировать, что холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 грамм. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). 3.5. Контролировать хранение суточных проб не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

3.6. Контролировать:

- организованный питьевой режим с использованием кипяченой воды, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды и требованиям санитарных правил;
- график выдачи кипячёной воды с пищеблока
- выполнение поварами, воспитателями и помощниками воспитателей Инструкции по организации питьевого режима, утвержденную приказом от 23.08.2022 №182-ОД

4. Поварам ООО «Агрофирма» **при исполнении своих обязанностей строго:**

- 4.1. Выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке.
 - 4.2. Соблюдать технологию приготовления блюд (выполнять гигиенические требования в технологических процессах), уделять должное внимание безопасности приготовленной пищи (соблюдать температурный режим в толще продукта). Обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах технологического процесса приготовления пищи.
 - 4.3. Производить закладку основных продуктов в котел по графику, в присутствии ответственных лиц, в соответствии с приказом руководителя.
 - 4.4. Осуществлять ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции, в установленном порядке, в стерильной стеклянной посуде с крышкой и её хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре от +2 до +6 °С.
 - 4.5. Постоянно контролировать содержание в чистоте инвентаря и оборудования пищеблока, бережно к ним относиться, соблюдать правила эксплуатации технологического и холодильного оборудования.
5. Кухонному рабочему ООО «Агрофирма» **при исполнении своих обязанностей строго:** обеспечивать чистоту и порядок во всех помещениях пищеблока, своевременное удаление из помещений пищеблока отходов. Принимать меры к обеспечению пищеблока необходимым уборочным инвентарем. Организовывать мытье столово-кухонной посуды, инвентаря и оборудования с соблюдением санитарных требований. Соблюдать чистоту на рабочем месте и правила личной гигиены.
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ «Детский сад № 101» _____

И.В. Воронцова



С приказом № 02-03/175 от 02.09.2024 года ознакомлен:

Трофимова Е.В. _____

Бруданова Н.Ф. _____