

**Управление образования администрации
муниципального округа «Усинск» Республики Коми
(Управление образования администрации округа «Усинск»)
Коми Республикаса «Усинск» муниципальнӧй кытшлӧн
администрацияын велӧдӧмӧн веськӧдланін
(«Усинск» кытшлӧн администрацияын
велӧдӧмӧн веськӧдланін)**

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад общеразвивающего вида №24» г. Усинска
(МБДОУ «ДСОВ №24» г. Усинска)
«Челядьӧс сӧвмӧдан 24 №-а видзанін» школадз велӧдан
Усинск карса муниципальнӧй сьӧмкуд учреждение
(«ЧС 24 №-а В» ШВ Усинск карса МСУ)**

ПРИКАЗ

27 мая 2025 года

№ 247

г. Усинск

**Об организации питания и питьевого режима
с 1 июня 2025 года**

В соответствии с СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования 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» в целях организации полноценного питания воспитанников, охраны здоровья детей и сотрудников

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить Меню приготовляемых блюд на летний период с 01.06.2025 по 31.08.2025.
2. Назначить ответственным лицом за питание сотрудников и воспитанников Муслимову А.П., шеф - повара.
3. Муслимовой А.П., ответственному лицу, обеспечить контроль за:
 - 4.1. строгим соблюдением санитарно-гигиенического режима в пищеблоке, правилами обработки посуды, маркировки кухонного инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 4.2. соблюдением технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами;

- 4.3.соблюдением графика выдачи готовой продукции и питьевой воды с пищеблока;
- 4.4. выполнением натуральных норм питания, соблюдением норм выхода готовой продукции согласно требованиям СанПиН;
- 4.5. выполнением Менюготавливаемых блюд, качественным приготовлением пищи;
- 4.6. соблюдением личной гигиены и своевременным прохождением медицинского осмотра и санитарного минимума сотрудниками пищеблока;
- 4.7. санитарно-гигиеническим содержанием помещений пищеблока, складских помещений;
- 4.8. за поступлением продукции, соответствием сертификатов качества на продукцию, условиями хранения и сроками реализации продукции;
- 4.9. за обеспечением сохранности имущества, кухонного и технологического оборудования, спецодежды.
5. Муслимовой А.П., ответственному лицу:
- 5.1.проводить мониторинг выполнения натуральных норм питания и производить корректировку меню с целью недопущения невыполнения натуральных норм питания один раз в 10 дней;
- 5.2. предоставлять информацию по выполнению натуральных норм питания за квартал заведующему в срок до 5 числа месяца следующего за кварталом.
6. Назначить ответственным за отбор суточной пробы Муслимову А.П., шеф-повара (повара на смене в период ее отсутствия).
- 7.Муслимовой А.П., ответственному лицу (повару на смене в период ее отсутствия) за отбор суточной пробы:
- 7.1. отбирать пробы непосредственно после приготовления пищи в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда – биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции);
- 7.2. пробы отбирать стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещать в отдельную посуду и сохранять не менее 48 часов при температуре +2...+6С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.
- 8.Создать бракеражную комиссию в составе 3 человек:
- Ковтуник С.В., заведующий (Алексеева А.В., на период отсутствия);
 - Ожерельева И.В., медсестра (медсестра ГБУЗ «УЦРБ» на период отпуска);
 - Муслимова А.П., шеф – повар (повар на смене на период отсутствия).
- Бракеражной комиссии осуществлять приемочный контроль готовой продукции, результаты фиксировать в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.
9. Выдачу готовой пищи производить только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссии.
10. Работникам пищеблока:
- 10.1.строго соблюдать требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий в соответствии с СанПин;
- 10.2.строго соблюдать санитарно – эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд;

10.3.ежедневно проводить уборку ежедневно с применением дезинфицирующих средств в помещениях пищеблока: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов и подоконников; мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти...Один раз в неделю генеральную уборку с применением дезинфицирующих средств всех помещений, оборудования и инвентаря;

10.4. строго соблюдать графики прохождения медицинских осмотров и санитарно-гигиенического обучения;

10.5. запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

11. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- картотеку по технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

11.Шабалиной Л.С., заведующему складом:

11.1.обеспечить доставку продуктов при строгом наличии сертификатов качества, санитарных требований транспортировки и хранения ввозимой продукции;

11.2.обеспечить выполнение муниципальных контрактов с учетом соблюдения цен и количества, в разрезе каждого муниципального контракта, договора и спецификации.

11.3.обеспечить соблюдение денежных норм питания, утвержденных приказом учредителя.

11.4. обеспечить ведение документации в соответствии с СанПиН.

Шабалина Л.С., заведующий складом, несет персональную ответственность за качество продуктов принимаемых на склад.

12.Войцеховской И.В., кастелянше, своевременно производить косметический ремонт спецодежды и обеспечивать необходимым мягким инвентарем.

13.Младшим воспитателям:

- строго получать кипяченую воду по графику (в случае необходимости), при условии ее хранения не более 3 часов;
- строго соблюдать график получения пищи;
- получать пищу в спецодежде для получения и раздачи пищи, в специально промаркированной посуде;
- соблюдать нормы раздачи;
- строго контролировать температуру пищи, не допускать остывания, ухудшения вкусовых качеств.

14.Запрещается носить украшения во время получения пищи, раздачи и кормления воспитанников младшим воспитателям.

15.Воспитателям всех возрастных групп:

- строго контролировать питьевой режим;
- использовать кипяченую питьевую воду, при условии ее хранения не более 3 часов;
- создавать условия для приема пищи;

- следить за соблюдением норм раздачи и своевременным приемом пищи воспитанниками, - воспитывать культурно-гигиенические навыки поведения за столом.

16. Всем сотрудникам, ставшим на питание, включать в меню 2-ое блюдо и хлеб на обед (по норме детского меню), своевременно вносить плату за питание на расчетный счет учреждения.

17. Полиной Е.С., бухгалтеру (в период ее отсутствия Чермаковой А.О., бухгалтеру):

17.1. разносить реестры входящих платежей;

17.2. вести своевременный учет по питанию сотрудников.

18. Ответственность за исполнение данного приказа возложить на Муслимову А.П., шеф-повара; Алексееву А.В., старшего воспитателя; Шабалину Л.С., завскладом; Рыбальченко Л.П., главного бухгалтера.

19. Общий контроль оставляю за собой.

Заведующий



С. В. Ковтуник