

**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 сӧмкуд учреждение  
(«ЧС 24 №-а В» ШВ Усинск карса МСУ)**

**ПРИКАЗ**

**28 ноября 2024 года**

**№ 495**

**г. Усинск**

**Об организации питания и питьевого режима  
с 1 декабря 2024 года по 28 февраля 2025 года**

В соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), санитарными правилами и нормами САНПИН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» в целях организации полноценного питания воспитанников, охраны здоровья детей и сотрудников

**П Р И К А З Ы В А Ю:**

1. Утвердить Меню приготавливаемых блюд (возрастная категория от 1 года до 3 лет/3- 7 лет/) на летний период с 01.12.2024 по 28.02.2025.
2. Назначить ответственным лицом за питание сотрудников и воспитанников Муслимову А.П., шеф – повара (Шабалину Л.С., заведующего складом, на период ее отсутствия).

3. Муслимовой А.П., ответственному лицу; (Шабалиной Л.С., заведующего складом, на период ее отсутствия) 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 последовательности и поточности технологических процессов, приготовления блюд в соответствии с технологическими документами;

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 10-дневного меню, 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 (Шабалиной Л.С., заведующего складом, на период ее отсутствия):

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 кулинарной 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 влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств;

10.4. своевременно проходить профессиональную переподготовку и аттестацию, предварительные и периодические медицинские осмотры, вакцинации, установленные законодательством Российской Федерации;

10.5. оставлять в специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно рабочую одежду от личной;

10.6. снимать одежду в комнате для персонала;

10.7. перед посещением туалета надевать сверху халат;

10.8. тщательно мыть руки с мылом и иным моющим средством для рук после посещения туалета;

10.9. сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинской сестре;

10.10. использовать одноразовые перчатки, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности.

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 прием пищевой продукции при строгом наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждения) соответствия; условий и режима перевозки;

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.

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 включать в меню 2-ое блюдо и хлеб на обед (по норме детского меню), своевременно вносить плату за питание.

17. Черновой С.Н., бухгалтеру (в период ее отсутствия Виноградовой Н.С., 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; Войцеховскую И.В., кастеляншу; Рыбальченко Л.П., главного бухгалтера.

19. Общий контроль оставляю за собой.