

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» школабдз велӧдан
Усинск карса муниципальнӧй сьӧмкуд учреждение
(«ЧС 24 №-а В» ШВ Усинск карса МСУ)

ПРИКАЗ

20 февраля 2025 года

№ 96

г. Усинск

**Об организации питания и питьевого режима
с 1 марта 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. Использовать овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) только после термической обработки.
2. Утвердить Меню приготавливаемых блюд на весенний период с 01.03.2025 по 31.05.2025.
3. Назначить ответственным лицом за питание сотрудников и воспитанников Муслимову А.П., шеф - повара.
4. 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 Меню приготовляемых 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; Торопову Н.А., воспитателя; Алексееву А.В., старшего воспитателя; Шабалину Л.С., завскладом; Рыбальченко Л.П., главного бухгалтера.

19. Общий контроль исполнения приказа за собой.

Заведующий



С. В. Ковтуник