

ПРИКАЗ № 74-Д

«30» августа 2024 г.

Об организации питания воспитанников МАДОУ ПГО «Детский сад № 65» в 2024-2025 учебном году

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Положением об организации питания детей в МАДОУ ПГО «Детский сад № 65», с целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024-2025 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать четырехразовое питание воспитанников (завтрак, обед, полдник, ужин) в соответствии с «Положением об организации питания детей в МАДОУ ПГО «Детский сад № 65», «Примерным циклическим 15-дневным меню для садов комбинированного вида ПГО на 2021-2024 г.г.» и «Примерным циклическим 15-дневным меню для организации питания детей с пищевой аллергией», утвержденным генеральным директором ООО «Комбинат общественного питания» и заведующим МАДОУ ПГО «Детский сад № 65». В 10.00 возможна организация второго завтрака в виде фруктово-соковой продукции.

2. Утвердить график выдачи готовых блюд на пищеблоке в 2024-2025 учебном году (Приложение № 1).

3. Заведующему производством ООО «Комбинат общественного питания» (пищеблок) Дискавой З.Я. рекомендовать представлять ежедневное меню на неделю для утверждения заведующему МАДОУ ПГО «Детский сад № 65» не позднее четверга.

4. Сотрудникам пищеблока:

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- закладку необходимых продуктов в котел производить в присутствии ответственных лиц за закладку;
- выдачу готовых блюд на группы производить по утвержденному руководителем графику только после снятия пробы членом бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале готовых блюд;
- раздеваться в специально отведенном месте;
- при приготовлении пищи, выдаче блюд обязательно использовать средства индивидуальной защиты: маску, перчатки.

5. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент несёт ответственность заведующий производством ООО «Комбинат общественного питания» З.Я. Дискава.

6. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МАДОУ ПГО «Детский сад № 65» (заведующий, заместитель заведующего по АХЧ) и поставщика (ООО «Комбинат общественного питания»).

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд, ответственный заведующий производством.

8. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания воспитанников МАДОУ ПГО «Детский сад № 65» на 2024-2025 учебный год (Приложение № 2).

9. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6° С на медицинскую сестру Шемякину О.Ю., при ее отсутствии на зав. производством Дисккову З.Я.

10. Создать комиссию по контролю работы пищеблока с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в составе:

- И.В. Тарасова, заведующий МАДОУ ПГО «Детский сад № 65» (при отсутствии Березина О.Ю., старший воспитатель);

- К.А. Чулочникова, заместитель заведующего по АХЧ;

- Кулагина Н.В., специалист в области охраны труда, член комиссии (при отсутствии Березина О.Ю., старший воспитатель);

- Р.А. Клевакина, медицинская сестра.

Комиссии осуществлять контроль работы пищеблока не реже 1 раза в 10 дней с оформлением акта-отчета (приложение № 2 к приказу Министерства здравоохранения от 3 августа 2017 года № 1325-п и Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 5 сентября 2017 года № 292-И «О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных (оздоровительных) организациях Свердловской области») и ознакомлением под роспись представителя ООО «Комбинат общественного питания» З.Я. Дискковой, заведующего производством. Копию акта направлять по адресу: ГАУЗ СО «Полевская ЦГБ» (statist1637@mail.ru) и ОМС Управление образованием ПГО, ответственный К.А. Чулочникова, заместитель заведующего по АХЧ.

11. Создать постоянно действующую бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции (оценивается внешний вид, вкус, цвет, консистенция, готовность, масса порционных блюд на соответствие технологии изготовления блюда) и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

- Р.А. Клевакина, медицинская сестра, председатель комиссии (при отсутствии Тарасова И.В., заведующий);

- Тарасова И.В., заведующий, член комиссии (при отсутствии Чулочникова К.А., зам. заведующего по АХЧ);

- Дисккова З.Я., заведующий производством ООО «Комбинат общественного питания» (при отсутствии Гущкова О.Ю., повар ООО «Комбинат общественного питания»).

12. Утвердить план работы бракеражной комиссии (Приложение № 3).

13. Кулагиной Н.В., специалисту в области охраны труда, и председателю комиссии Клевакиной Р.А., медицинской сестре, организовать работу бракеражной комиссии в соответствии с положением и планом.

14. Для осуществления действенного контроля по закладке продуктов питания в котел назначить ответственных:

- ответственный медицинский работник Клевакина Р.А., ежедневно, ответственные по дням недели, осуществляют контроль закладки продуктов в обед:

- Тарасова И.В., заведующий, понедельник, пятница;

- Чулочникова К.А., заместитель заведующего по АХЧ, вторник, четверг;

- Кулагина Н.В., специалист в области охраны труда, среда.

15. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе возложить на воспитателей и младших воспитателей, лиц их замещающих.

Во время раздачи и приема пищи воспитанникам воспитателям и младшим воспитателям использовать маски, одноразовые перчатки, заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

16. Общий контроль за организацией питания в МАДОУ ПГО «Детский сад № 65» оставляю за собой.

17. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий
МАДОУ ПГО «Детский сад № 65»

И.В. Тарасова

