

**бюджетное дошкольное образовательное учреждение города Омска  
«Детский сад № 66 комбинированного вида»**

г.Омск-644021, г. Омск, 8-я Линия, 281 «А»

**ПРИКАЗ**

**«01» августа 2023 г.**

**№ 68-од**

**г. Омск**

**«Об организации питания  
воспитанников БДОУ г. Омска «Детский сад №66 комбинированного вида»  
в 2023-2024 учебном году»**

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья воспитанников и на основании требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления информации и приказу Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) №831 от 14.08.2020 г. Утвердить приказ об организации питания воспитанников с электронной подписью руководителя учреждения, с последующим размещением приказа на сайте учреждения.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Всем работникам учреждения строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
2. Утвердить график выдачи блюд на пищеблоке (приложение №1).
3. На Сигаило Ольгу Валерияновну (здание 1 8-я Линия 281 «А») – старшую медицинскую сестру, возложить ответственность за качественную организацию питания и питьевой режим детей в учреждении:
  - 3.1. На Копейкину Наталью Ивановну (здание 2 6-я Линия 168 «В») – старшую медицинскую сестру, возложить ответственность за качественную организацию питания и питьевой режим детей в учреждении:
    - 3.2. Усилить меры по контролю за соблюдением требований санитарного законодательства в части организации питания, а также оперативно принимать решения по устранению выявленных нарушений.
    - 3.3. Усилить контроль за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
    - 3.4. За качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, условия хранения, сопроводительные документы);
    - 3.5. За соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
    - 3.5. За ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°....+6°;

3.6. За наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;

3.7. За ведение табеля посещаемости детей в группах;

3.8. За ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и т.д.)

4. Ежедневно в 07.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и всех приемных возрастных групп, указывая объем выхода готовой продукции.

4.1. Разместить для родителей (законных представителей) около пищеблока книгу отзывов и предложений по организации питания воспитанников.

5. Постоянно вести информационно-просветительскую работу с родителями (законными представителями) и сотрудниками пищеблока по формированию культуры питания и укреплению здоровья среди воспитанников.

6. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и помощников воспитателей групп:

6.1 Воспитателям и помощникам воспитателей, младшим воспитателям всех групп:

– строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;  
– соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);

– раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;

– соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;

– своевременно раздавать детям второе блюдо;

– соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;

– использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;

– вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);

– вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений старшей медицинской сестре Сигаило Ольге Валерияновне о фактическом присутствии детей (здание 1 8-я Линия 281 «А»);

– вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений старшей медицинской сестре Копейкиной Наталье Ивановне о фактическом присутствии детей (здание 2 6-я Линия 168 «В»);

– не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;

– получать пищу в специально промаркированные емкости;

– при приеме пищи использовать отдельную посуду;

– соблюдать питьевой режим в группах;

– не допускать присутствие детей на пищеблоке.

7. Лавровой Юлии Геннадьевне, старшему воспитателю:

– своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;

– включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;

– постоянно вести информационно-просветительскую работу с родителями (законными представителями) и воспитанниками по формированию культуры питания и укреплению здоровья среди воспитанников.

8. Сотниковой Светлане Николаевне завхозу:

– своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;

– систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;

- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо–и–тепло снабжения);
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

8.1. Кладовщика, назначить ответственной за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания (здание 1 8-я Линия 281 «А»);

8.2. Рудагину Ирину Георгиевну, кладовщика, назначить ответственной за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания (здание 2 6-я Линия 168 «В»);

8.3. Кладовщикам:

- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
- строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 за хранением продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

9. Работникам пищеблока: Рудагиной И.Г., Корчагиной Л.А., Яшановой Е.И., Штырэвой О.Е., Кардаковой Н.В., Огородниковой Э.Ш.:

- работать только по утвержденному заведующим учреждения и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы;

9.1. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке (раздеваться в строго отведенном месте).

10. Лавровой Ю.Г. своевременно обеспечивать обновление информации на сайте учреждения в разделе «Питание».

11. Приказ довести под личную роспись всех работников учреждения, копию приказа хранить в пищеблоке.

12. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий БДОУ

\_\_\_\_\_ М.А. Епанчинцева

С приказом ознакомлены:

