

ПРИКАЗ

от 01 сентября 2023 года

№ 191

**«Об организации здорового питания
воспитанников в МБОУ «ООШ с.Новоречье
СП «Детский сад «Облачко»»**

На основании письма министерства образования Белгородской области от 27.02.2023 г. № 17-09/14/0643 «О повышении качества питания детей в дошкольных образовательных организациях», приказа министерства образования Белгородской области № 2094 от 30 июня 2022 года «О мониторинге организации питания воспитанников в ДОО», приказа МКУ «Управление образования Чернянского района» №516 от 07 августа 2023 года «Об организации здорового питания воспитанников в ДОО Чернянского района», «МР 2.4.0162-19. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников структурного подразделения д/с «Облачко» в соответствии с 10-ти дневным меню, разработанным МКУ «Управление образования Чернянского района» 01.06.2022 года и требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32.
2. Основным принципом организации питания считать **единый стоимостной подход в размере 83 рубля в день за счёт внесения родительской платы.**
3. Ответственность за организацию качественного питания в структурном подразделении «Детский сад «Облачко» возложить на воспитателя Фазаилову Э.А.
4. Организовать 4-х разовое питание, обеспечивающее выполнение норм питания для детей дошкольного возраста. При 10 – 12- часовом пребывании детей в детском сад организовать «уплотнённый» полдник с включением блюд ужина, при этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак - 5%, обед – 35%, «уплотнённый» полдник – 35%. Учесть представленные по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребёнка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья, по медицинским показаниям.

5. Обеспечить в учреждении питьевой режим. Допускается организация питьевого режима с использованием кипячёной воды, при условии соблюдения следующих требований: кипятить воду не менее 5 минут, до раздачи детям кипячёная вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в ёмкости, где она кипятилась, смену воды в ёмкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипячёной воды ёмкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипячёной воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в произвольной форме. Ответственный младший воспитатель Малахова Л.Г.

6. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в детском саду осуществлять при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определённой партии пищевых продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации. (приемочная комиссия)

6.1. Не допускать к реализации пищевую продукцию, не имеющую маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

6.2. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

6.3. Для контроля за качеством поступающей продукции проводить бракераж и оставлять запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Соблюдать сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

7. **Питание** в детском саду «Облачко» **осуществлять в соответствии с основным меню**, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утверждённым руководителем учреждения.

7.1. **На основе меню** составлять **меню-требование** на следующий день (накануне предшествующего дня, указанного в меню) и утверждать руководителем образовательного учреждения. Ответственный воспитатель Фазаилова Э.А.

7.2. **Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.** Для детей в возрасте от 1 года до 3-х

лет и от 3-х лет до 7 лет меню требование составляется отдельно. При этом необходимо учитывать требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно - кишечного заболевания, отравления.

7.2.1. При составлении меню-требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- в конце меню ставить подпись повара;
- меню-требование утверждается директором

7.2.2. Вносить изменения в утверждённое меню-требование без согласования с руководителем учреждения запрещается.

7.2.3. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины внесённых изменений. В меню-требование вносятся изменения (при отсутствии наименования продукта, в бланке меню дописывать его в конце списка) и заверяются подписью руководителя образовательного учреждения. Исправления в меню-требовании не допускаются.

8. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществлять бракеражной комиссией (назначенной приказом по образовательной организации).

9. Повару Федоренко С.В. целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке:

- отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленной пищевой продукции, в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объёме одной порции).

- Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведённом в холодильнике месте при температуре от +2°С до +6° С.

10. Осуществлять системный контроль за организацией питания, в т.ч. за утилизацией пищевых отходов и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока). Ответственный воспитатель Фазаилова Э.А.

11. Воспитателю Фазаиловой Э.А. , отвечающей за организацию питания и повару Федоренко С.В.:

11.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

11.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада продуктов несёт ответственность воспитатель Фазаилова Э.А.

11.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывают члены комиссии детского сада и представители поставщика.

11.4. Выдачу продуктов со склада на пищеблок производить в

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа с.Новоречье
Чернянского района Белгородской области»

соответствии с утвержденным руководителем образовательного учреждения меню, согласно режиму работы пищеблока, не позднее 16.00 ч. предшествующего дня, указанного в меню.

11.5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии членов комиссии по питанию.

11.6. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

11.7. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

12. 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;
- суточную пробу за 48 часов;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

13. Утвердить график выдачи готовых блюд (приложение 1)

14. Список детей структурного подразделения «Детский сад «Облачко», пользующихся льготным питанием (приложение 2)

15. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания (приложение 3)

16. Воспитатели Сорокина М.А., младший воспитатель Малахова Л.Г.:

- несут ответственность за организацию питания воспитанников в группе;
- во время приема пищи детьми, непосредственно организуют питание, прививают культурно-гигиенические умения и навыки.

17. Для информирования родителей об ассортименте питания ребёнка, **вывешивать меню на раздаче, в раздевалке детского сада, в родительском чате, с указанием полного наименования блюд, их выхода.**

18. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в детском саду, в том числе за утилизацией пищевых отходов и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока к участию в контроле деятельности общественной комиссии привлекать родительскую общественность. Рассмотрение вопроса о результатах деятельности общественной комиссии осуществлять не менее двух раз в год на совещаниях при руководителе образовательного учреждения.

19. Обеспечить предоставление ежемесячной информации о закупке продуктов питания в отдел торгов и закупок в соответствии с графиком. Учесть, что закупочные цены на продукты для организации общественного питания детей не должны превышать цены, утвержденные Комиссией по государственному регулированию цен и тарифов Белгородской

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа с.Новоречье
Чернянского района Белгородской области»
области. Ответственный воспитатель Фазаилова Э.А.

20. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «ООШ с.Новоречье»

Холодова С.В.



С приказом ознакомлены:

Фазаилова Э.А.
Федоренко С.В.
Малахова Л.Г.
Сорокина М.А.

Э.А. Фазаилова
С.В. Федоренко
Л.Г. Малахова
Сорокина

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа с.Новоречье
Чернянского района Белгородской области»

Приложение 1 к приказу № 191
от «01» сентября 2023 г.

График выдачи готовых блюд
Структурное подразделение Детский сад «Облачко»

Завтрак	08.30-08.50
2-й завтрак	10.00-10.10
Обед	12.30-13.00
Полдник	15.15-15.30

Приложение 2 к приказу № 191
от «01» сентября 2023 г.

Список детей МБОУ «ООШ с. Новоречье»
структурное подразделение детский сад «Облачко»,
пользующихся льготным питанием

№	Ф.И.О. ребенка	Дата рождения	Статус семьи	Кол-во детей в семье	Ф.И.О. родителей
Многодетные 50%					
1	Агеев Егор Сергеевич	27.04.2020	полная (многодетная)	3	Агеев Сергей Викторович, Мустяце Валентина Ивановна
2	Агеев Виктор Сергеевич	27.02.2017	полная (многодетная)	3	Агеев Сергей Викторович, Мустяце Валентина Ивановна
3	Фазаилова Камила Алижановна	01.09.2019	полная (многодетная)	3	Фазаилова Эльнора Анваровна, Фазаилов Алижан Жанпалатович
4	Фазаилова Асия Алижановна	29.05.2018	полная (многодетная)	3	Фазаилова Эльнора Анваровна, Фазаилов Алижан Жанпалатович
5	Фазаилов Ислам Алижанович	30.12.2016	полная (многодетная)	3	Фазаилова Эльнора Анваровна, Фазаилов Алижан Жанпалатович