



КЪЭБЭРДЕЙ-БАЛЪКЪЭР РЕСПУБЛИКЭМ ТЭРЧ МУНИЦИПАЛЬНЭ КУЕЙМ
ТЭРЧ КЪАЛЭ ПОСЕЛЕНЭМ ДЭТ МУНИЦИПАЛЬНЭ КІЭЗОНЭ ЩІЭНЫГЪЭМ И УЧРЕЖДЕНЭ
ПРОГИМНАЗИЕ №3

КЪАБАРТЫ-МАЛКЪАР РЕСПУБЛИКАНЫ ТЕРК МУНИЦИПАЛ РАЙОНУНУ
ТЕРЕК ШАХАР ПОСЕЛЕНИЯСЫ 3-ЧИ НОМЕРЛИ
ПРОГИМНАЗИЯ ДЕГЕН МУНИЦИПАЛ КАЗЕННА ОКЪУУ УЧРЕЖДЕНИЯСЫ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРОГИМНАЗИЯ №3 ГОРОДСКОГО ПОСЕЛЕНИЯ ТЕРЕК»
ТЕРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА КАБАРДИНО - БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

Приказ № 85

от 29.08.2024 г.

**Об организации горячего питания дошкольников
в МКОУ Прогимназия №3 г.п. Терек**

В целях организации сбалансированного и рационального питания воспитанников прогимназии для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля в МКОУ Прогимназия №3 г.п. Терек на 2024 – 2025 учебный год, в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 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 воспитанников

приказываю:

1. Организовать в дошкольных группах 3-х разовое горячее питание (завтрак, обед, полдник) воспитанников на 2024-2025 учебный год.
2. Всем сотрудникам ОУ строго соблюдать требования 2.1. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требований 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".

3. Утвердить состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в прогимназии (далее - Комиссия):

- Ашхотова Л.Х. – зам. директора по УВР, председатель комиссии
- Шомахова Т.Б. – ст. медсестра, член комиссии
- Алхасова И.А. - кладовщик
- Шокалова Ж.Х. – помощник воспитателя, член комиссии
- Замбуров С.Ш. – завхоз, член комиссии

4. Комиссии в своей деятельности руководствоваться Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции МКОУ Прогимназия №3 г.п. Терек

5. Заведующему хозяйством Замбурову С.Ш.:

5.1. Проверить складские помещения для хранения продукции на наличие и исправность приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха; холодильное оборудование - контрольных термометров;

5.2. Осуществлять контроль за техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции; системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения и освещения;

5.3. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами контролировать хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях, не допускать проведение дератизации, дезинфекции и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ);

5.4. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье персонала, в том числе аллергических реакций, обеспечить контроль за использованием моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук) в соответствии с инструкциями по применению и хранением в специально отведенных местах.

5.5. Обеспечить наличие на пищеблоке: медицинской аптечки; огнетушителя; диэлектрических ковриков около каждого прибора; инструкций по охране труда и технике безопасности.

6. Возложить ответственность за организацию горячего питания, за составление меню-требования в ОУ на медработника Шомахову Т.Б., учитывая нормы продуктов на каждого ребенка в соответствии с возрастом, рассчитывая норму выхода блюд. Изменения в меню-требование вносить только с разрешения директора с оформлением соответствующего акта. Предоставлять меню-требование для утверждения директору прогимназии до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании. Ежедневно вывешивать меню-вывеску по утвержденной форме на информационном стенде пищеблока и в групповых раздевалках.

Ответственному за организацию горячего питания Шомаховой Т.Б. осуществлять систематический контроль:

- за закладкой основных продуктов в котел;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за санитарным состоянием пищеблока, оборудования;
- за правильным хранением продуктов в соответствии с требованием СанПиН;

- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд;
- за соблюдением норм температурного режима холодильного оборудования;
- за ежедневным отбором и правильным хранением суточной пробы готовой продукции;
- за наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведением документации пищеблока.

7. Кладовщику Алхасовой И.А. ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей, анализировать выполнение натуральных норм питания ежемесячно, при необходимости с последующей корректировкой. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование производить не позднее 9.00 часов. Своевременно подавать заявки поставщикам и своевременную доставку, точность веса, количество, качество, срок годности и ассортимент продуктов питания. Осуществлять прием поступающих продуктов питания при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность и в соответствии с установленными требованиями, с составлением акта приемки. Осуществлять прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе, техническими регламентами.

Проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье не принимать. Следить за сроками годности, пищевую продукцию с истекшим сроком годности утилизировать. Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями поставщика.

Строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада. Вести необходимую документацию. Производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

8. Главному бухгалтеру Балкаровой М.З. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.

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

Воспитателям и помощникам воспитателей групп:

- своевременно представлять работникам пищеблока заявку на фактическое количество питающихся воспитанников;
- вести табель учета приемов горячей пищи воспитанниками по установленной форме;
- проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования (не менее чем за 24 часа) об отсутствии воспитанника в детском саду, количестве дней отсутствия;
- информировать родителей (законных представителей) воспитанников о порядке организации питания в детском саду, навыках и культуре здорового питания детей.
- обеспечить питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов или с использованием бутилированной воды с допустимым сроком годности;
- строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, 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;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специальной одежде, маске и перчатках и в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- осуществлять работу по формированию рационального поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- постоянно проводить разъяснительную работу с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;
- в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

10. Работникам пищеблока:

- работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию;
 - строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, норму выхода готовых блюд, температурный режим при выдаче готовых блюд;
 - производить закладку основных продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку, согласно утвержденному графику;
 - выдавать готовую продукцию в группы только после снятия пробы членами комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале, согласно графику выдачи пищи;
 - непосредственно после приготовления пищи производить ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре $+2^{\circ} \dots +6^{\circ}$;
 - раздеваться только в специально отведенном месте, личные вещи (сумки, расчески, одежду, телефоны) оставлять вне пищеблока;
 - посещать другие помещения прогимназии и выход из здания только в сменной одежде.
11. Настоящий приказ довести до сведения всего коллектива.
12. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.



Директор

С приказом ознакомлены:

 К.Л. Балатокова

 Л.Х. Ашхотова

 Т.Б. Шомахова

 И.А. Алхасова

 М.З. Балкарова

 С.Ш. Замбуров

 Ж.Х. Шокалова

 М.М. Шомахова

 М.М. Дукова

 Ф.Д. Тохова

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 181713744333387461230331213761435072100037620590

Владелец Балатокова Кира Люшевна

Действителен с 10.09.2024 по 10.09.2025