



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 № 95

от 29.08.2025 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 2025-2026 учебный год.
2. Всем сотрудникам ОУ строго соблюдать требования 2.1. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологических 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.

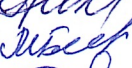
9. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах, в соответствии с графиком питания, на воспитателей и помощников воспитателей групп.

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 отсутствии 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.



 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