

**Администрация Манского района Красноярского края
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Ручеёк»**

Черняка ул., д. 5, п. Камарчага, 663500

Тел./факс (39149) 37 1-63/ 37 1-63

Е-mail: hkds47@mail.ru

ОКПО 56908941

ИНН/КПП 2424005052/ 242401001

Приказ № 01-05-005/6

Об организации питания в учреждении на
2024/2025 учебный год

от 30.08.2024 г.

Руководствуясь Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованиями и технологическим картами, выполнением норм и калорийности, а также осуществлением контроля, приказываю:

1. Ответственным лицом за организацию питания, контроля и проведение мониторинга по организации питания в ДОУ назначить завхоза Ерёмину А.Н.
2. Завхозу Ерёмину А.Н., медсестре Сиротиной Л.В. усилить контроль за соблюдением в учреждении требований действующего законодательства в сфере питания, а именно:
 - статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
 - Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 №2 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
3. Завхозу Ерёмину А.Н. **при исполнении своих обязанностей строго:**
 - 3.1. Обеспечивать контроль за качеством поступающего в учреждение продовольствия, условия и сроки его хранения, особенно скоропортящихся (контроль органолептических показателей: внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус). Осуществляет контроль за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания и производственное сырье: не допускать прихода продуктов без сертификатов качества; осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании детей дошкольного возраста в соответствии с «Ассортиментом пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста», с заявкой и товарной накладной;
 - 3.2. Организовывать правильное хранение продовольствия, обеспечивать своевременное расходование по установленным нормам и прямому назначению. Выдавать продукты поварам не позднее 15.00 часов и контролировать их распределение согласно раскладке продуктов. Обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических требований при доставке продуктов со склада на пищеблок, их хранении.
 - 3.3. Контролирует приготовление и использование моющих и дезинфицирующих

растворов для пищеблока и групп.

4. Повару Кочкиной Л.В. *при исполнении своих обязанностей строго:*

4.1. Выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке.

4.2. Соблюдать технологию приготовления блюд (выполнять гигиенические требования в технологических процессах), уделять должное внимание безопасности приготовленной пищи (соблюдать температурный режим в толще продукта). Обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах технологического процесса приготовления пищи.

4.3. Производить закладку основных продуктов в котел по графику, в присутствии ответственных лиц, в соответствии с приказом руководителя.

4.4. Осуществлять ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции, в установленном порядке, в стерильной стеклянной посуде с крышкой и её хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре от +2 до +6 °С.

4.5. Постоянно контролировать содержание в чистоте инвентаря и оборудования пищеблока, бережно к ним относиться, соблюдать правила эксплуатации технологического и холодильного оборудования.

5. Подсобному рабочему Ткачук С.В. *при исполнении своих обязанностей строго:* обеспечивать чистоту и порядок во всех помещениях пищеблока, своевременное удаление из помещений пищеблока отходов. Принимать меры к обеспечению пищеблока необходимым уборочным инвентарем. Организовывать мытье столово-кухонной посуды, инвентаря и оборудования с соблюдением санитарных требований. Соблюдать чистоту на рабочем месте и правила личной гигиены.

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующая

Т.В.Патрикеева