

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
города Ростова-на-Дону «Детский сад №175»
(МБДОУ № 175)**

ПРИКАЗ

16.01.2024

№035

Об организации питания воспитанников в соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

В соответствии с ФЗ 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, с целью укрепления здоровья детей, усиления контроля организации и качества питания в МБДОУ, соблюдения сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, повышение культуры питания детей, а также в рамках осуществления производственного контроля

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МБДОУ в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-и часовым режимом функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего.
2. Утвердить «Положение об организации питания воспитанников в МБДОУ №175». (Приложение 1).
3. Информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню с указанием наименования блюда и объема порции в каждой групповой ячейке, для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в МБДОУ № 175 и дома.
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:
 - поварам разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
 - поварам запрещено приготовление блюд из овощей урожая прошлого года с 1 марта без термической обработки;
 - за своевременность доставки и приёма продуктов в МБДОУ, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов, наличие сопроводительных документов от Поставщиков несут ответственность кладовщики.
5. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается ответственным лицом за приёмку продуктов питания по МБДОУ и поставщиком в лице экспедитора.
6. В пищеблоке необходимо иметь:
 - инструкции по охране труда и техники безопасности, должностные инструкции;

- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - медицинскую аптечку;
 - график закладки продуктов;
 - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - суточную пробу на 2 суток.
7. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.
8. На время отсутствия заведующего детского сада обеспечивать:
- условия для организации качественного питания;
 - проверку помещения пищеблока по санитарно-гигиеническим требованиям;
 - сохранность и исправность технологического оборудования пищеблока;
 - контроль качества поступающей продукции;
 - ежедневно утверждать меню-требование, контролировать его составление и выполнение;
 - регулировать выполнение норм калорийности и натуральных норм потребления продуктов питания;
 - правовое регулирование получения бесплатного питания детьми из социально незащищенных семей;
 - контролировать поступление родительской оплаты.
9. Заведующему обеспечить:
- организацию питания детей в дошкольных образовательных учреждениях в соответствии со ст.37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании»;
 - выполнение требований СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28 в части оборудованию пищеблока, хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий, к составлению меню для организации питания детей разного возраста, проведения закупок продуктов для организации питания детей в строгом соответствии с действующим законодательством и согласно рекомендуемым СанПиН СП 2.4.3648-20;
 - принятие незамедлительных мер, предусмотренные действующим законодательством, при нарушениях поставщиками условий гражданско-правовых договоров на поставку продуктов питания (низкое качество продуктов, нарушение сроков поставки и т.д.);
 - незамедлительное информирование отделов образования, Управления образования и Управления Роспотребнадзора по Ростовской области о случаях регистрации ОКИ в МБДОУ.

Заведующий

И.А.Садко

С приказом ознакомлены: