Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 253 Краснооктябрьского района Волгограда»

400009, г. Волгоград,
ул. им. Хользунова, 4а **тел. 73-87-94**

ПРИКАЗ

от «09» января 2023г. № 17

Чумакова Ольга Николаевна

Чумакова Ольга Николаевна
C=RU, O=МОУ детский сад 253, CN=Чумакова Ольга Николаевна, E=dou253@volgadmin.ru
2023-01-10 04:53:33

Об организации питания воспитанников в МОУ детский сад №253в 2023 году

В соответствии с контрактом № 23/253 от 29.12.2022 на оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Краснооктябрьского района г.Волгограда в 2023 году ООО «Виво Маркет», с целью организации и обеспечения сбалансированного питания воспитанников МОУ детского сада № 253, соблюдения санитарных правил СП 2.4.3648-20 "санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 28 сентября 2020г.; санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020г. №16, санитарно - эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32 (МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Роспотребнадзором 2 марта 2021 г.,), МР 2.4.0260-21 Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям" (утв. Роспотребнадзором 4 октября 2021 г.),

п р и к а з ы в а ю :

1. Организовать питание воспитанников МОУ детского сада № 253 с 09.01.2023 года по 31.12.2023 года в соответствии с условиями указанного выше контракта.
2. Утвердить Примерное 20-ти дневное меню для детей раннего возраста 1-3 лет , 12 часовой режим функционирования; дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования, являющегося приложением №1 к контракту.

3. Утвердить технологические карты на каждое блюдо, являющиеся приложением №2 к контракту.
4. В работе по организации питания руководствоваться:
- Порядком организации питания воспитанников в муниципальном дошкольном образовательном учреждении « Детский сад № 253 Краснооктябрьского района Волгограда», реализующем основную образовательную программу дошкольного образования и осуществляющем присмотр и уход за детьми дошкольного возраста.
- Положением о бракеражной комиссии.
- Положением об административно-общественном контроле за организацией и качества питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 253 Краснооктябрьского района Волгограда».
5. Ответственным лицом за оказание услуг по организации питания в МОУ детский сад № 253 назначить заведующего хозяйством Ромазанову Людмилу Андреевну:
5.1. Ромазановой Л.А., ответственному лицу за оказание услуг по организации питания:

- ежедневно вести учет количества присутствующих воспитанников дошкольного возраста, контролируя его соответствие с данными табелей учета посещаемости воспитанников;
- предоставлять заявку на питание (приложение № 4 контракта);
- контролировать заполнение абонементной книжки;
- проводить проверку пищеблока и складов МОУ на соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов;
- контролировать проведение бракеража готовой продукции;
- контролировать технологию приготовления блюд, качество используемых продуктов, срок их реализации, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность работников пищеблока;
- производить контрольное взвешивание блюд в присутствии заведующего и представителя организации, предоставляющей услугу, отпуск приготовленной пищи на группы в строгом соответствии с нормами выхода, по весу;
- контролировать наличие сопроводительной документации на получаемые продукты;
- контролировать отбор и хранение проб готовой продукции;
- оформление документов на предоставление питания воспитанникам льготной категории в соответствии с действующими нормативно- правовыми актами.
- осуществление ежедневного осмотра работников Исполнителя Контракта (на выявление лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов,
материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний), участвующих в приеме продуктов и приготовление пищи, с допусков к работе по согласованию с Исполнителем Контракта.

- ежедневно вести гигиенический журнал (сотрудников) МОУ.
- контролировать использование муниципального имущества на соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, содержания предоставленных оператору питания помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества.

6. В случае наличия нарушений установленных требований, сообщать об этом заведующему в письменной форме.

7. Ответственность за организацию питания и размещение в групповых уголках по питанию бланк ежедневного меню с указанием массы порций для каждого приема пищи несут воспитатели групп, контроль возлагается на старшего воспитателя Соболеву Анастасию Михайловну.

8. Воспитателям, помощникам воспитателей - организовать доступность питьевой воды воспитанникам в течение всего периода пребывания в учреждении. Выдавать воду в стеклянных или керамических стаканчиках. Чистые стаканы размещать в специально отведенном месте на специально промаркированный поднос, дном вверх. Допускается использование одноразовых стаканчиков.

10. Утвердить:

10.1. График питьевого режима (приложение № 1);

10.2. Инструкцию по мытью столовой посуды и инвентаря (приложение № 2);

10.3. Инструкцию по хранению и уборке пищевых отходов (приложение № 3)

10.4. График влажной санитарной уборки (приложение № 4).

10.5.

11. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МОУ детским садом № 253 О.Н.Чумакова

Разослано: в дело - 1.

С приказом ознакомлены:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Дата	Подпись
1.	Соболева А.М.	старший воспитатель	09.01.2023	
2.	Ромазанова Л.А.	заведующий хозяйством	09.01.2023	
3.	Наливкина М.В.	воспитатель	09.01.2023	
4.	Лукьянова Т.А.	воспитатель	09.01.2023	
5.	Лаврентьева М.К	воспитатель	09.01.2023	
6.	Виноградова Ю.В.	воспитатель	09.01.2023	
7.	Мукатова Е.Х.	воспитатель	09.01.2023	
8.	Осипова О.Н.	воспитатель	09.01.2023	
9.	Журавлёва А.А.	воспитатель	09.01.2023	
10.	Григорьева А.Ю.	воспитатель	09.01.2023	
11.	Налимова М.С.	помощник воспитателя	09.01.2023	
12.	Ащеулова Т.Л.	помощник воспитателя	09.01.2023	
13.	Сергуняева Ю.А.	помощник воспитателя	09.01.2023	

приложение № 1
к приказу от 09.01.2023г. №17
Утверждаю:
Заведующий МОУ детского сада № 253
_____/О.Н.Чумакова

График питьевого режима
в МОУ детский сад № 253

Питьевой режим проводиться в соответствии с требованиями СанПиНа

№ п/п	Время
1.	8.00
2.	10.00
3.	12.00
4.	14.00
5.	16.00
6.	18.00

Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в МОУ.

Размеры потребления воды ребенком зависят от времени года и двигательной активности ребенка.

приложение № 2
к приказу от 09.01.2023г. №17
Утверждаю:
Заведующий МОУ детского сада № 253
_____/О.Н.Чумакова

Инструкция по мытью столовой посуды и инвентаря

Посуду и столовые приборы моют в 2-х секционных ваннах, установленных в буфетных каждого группового помещения.

1. Столовую посуда после механического удаления пищи моется с добавлением моющих средств (**200 г. соды, 200 г. горчичного порошка на 10 литров воды)** с температурой воды не ниже 40 градусов.

2. Ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 градусов (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющий средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистке и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

Столы после каждого приема пищи моют горячей водой, ветошь замачивают в специальной промаркированной таре. В конце дня ветошь простирывают, просушивают и подвергают тепловой обработке.

приложение № 3
к приказу от 09.01.2023г. №17
Утверждаю:
Заведующий МОУ детского сада № 253
_____/О.Н.Чумакова

Инструкция по хранению и уборке пищевых отходов
в МОУ детский сад № 253

проводиться в соответствии с требованиями СанПиНа

Пищевые отходы в группах собирают в промаркированной таре с крышками, очистка которых производится по мере их заполнения не более, чем на 2/3 всего объема. Ежедневно в конце рабочего дня независимо от их наполнения очищают и промывают 2 % раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

приложение № 4
к приказу от 09.01.2023г. №17
Утверждаю:
Заведующий МОУ детского сада № 253
_____/О.Н.Чумакова

Таблица «График влажной санитарной уборки в детском саду»

Время	**Помещения**		
	Групповая комната	**Спальня**	**Приемная**
9.00–9.30		+	
9.30–10.00			+
11.00–12.00	+		
13.00–14.00	+	+	
15.00–15.30			
16.00–16.30			+
16.30–17.00	+		