

**МКУ «Управление образования Чернянского района»
Белгородской области**

ПРИКАЗ

«23» января 2024 года

№ 40

**Об организации здорового питания
воспитанников в ДОО Чернянского района**

В целях организации питания воспитанников образовательных учреждений, реализующих образовательные программы дошкольного образования на территории Чернянского района, государственной программы «Развитие образования Белгородской области» от 30 декабря 2013 года № 528-пп

приказываю:

1. Руководителям дошкольных образовательных учреждений
 - 1.1. Организовать питание воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32.
 - 1.2. Основным принципом организации питания считать единый стоимостной подход в размере 83 рублей в день за счёт внесения родительской платы.
 - 1.3. Ответственность за организацию качественного питания в дошкольных образовательных учреждениях возложить на руководителя дошкольного образовательного учреждения.
 - 1.4. Организовать 4-х разовое питание, обеспечивающее выполнение норм питания для детей дошкольного возраста. При 12-ти часовом пребывании детей в детском сад организовать «уплотнённый» полдник с включением блюд ужина, при этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак - 5%, обед – 35%, «уплотнённый» полдник – 35%.
 - 1.5. Учесть представленные по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребёнка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья, по медицинским показаниям организовать диетическое питание.
 - 1.6. Обеспечить в учреждении питьевой режим. Допускается организация питьевого режима с использованием кипячёной воды, при условии соблюдения следующих требований:
 - кипятить воду не менее 5 минут,
 - до раздачи детям кипячёная вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в ёмкости, где она кипятилась,

- смену воды в ёмкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипячёной воды ёмкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипячёной воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

1.7. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществлять бракеражной комиссией (назначается приказом по образовательной организации).

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараживающие и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объёме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведённом в холодильнике месте при температуре от +2 С до +6 С.

Качество и безопасность пищевых продуктов обеспечивается посредством проведения производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации, внедрения систем управления качеством пищевых продуктов.

Предметом производственного контроля является соблюдение законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, а именно детей дошкольного возраста (в том числе санитарно-эпидемиологических правил, норм, гигиенических нормативов, технических регламентов и др.), выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, а также соблюдение условий договоров и контрактов в части требований к безопасности продукции, услуг.

1.8. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательной организации осуществлять при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определённой партии пищевых продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

- 1.9. Для контроля за качеством поступающей продукции проводить бракераж и оставлять запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Соблюдать сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.
- 1.10. Утвердить график закладки основных продуктов.
- 1.11. Утвердить график питания детей в группах.
- 1.12. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания.
- 1.13. Питание в образовательном учреждении осуществлять в соответствии с основным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утверждённым руководителем учреждения.
- 1.14. На основе меню ежедневно ответственному за организацию питания составлять меню-требование на следующий день и утверждать руководителем образовательного учреждения.
- 1.15. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х лет до 7 лет меню требование составляется отдельно. При этом необходимо учитывать требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно - кишечного заболевания, отравления.
- 1.16. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 1.17. Вносить изменения в утверждённое меню-требование без согласования с руководителем учреждения запрещается.
- 1.18. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины внесённых изменений. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью руководителя образовательного учреждения. Исправления в меню-требовании не допускаются.
- 1.19. Для обеспечения преемственности питания, родителей информировать об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, в родительском чате, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
- 1.20. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в учреждении, в т.ч. за утилизацией пищевых отходов и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблоков к участию в контроле деятельности общественной комиссии привлекать родительскую общественность. Рассмотрение вопроса о результатах деятельности общественной комиссии осуществлять не менее двух раз в год на совещаниях при руководителе образовательного учреждения.
- 1.21. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада продуктов несёт ответственность руководитель учреждения и назначенные приказом руководителя работники.
- 1.22. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывают члены комиссии детского сада и представители поставщика.
- 1.23. Выдачу продуктов со склада на пищеблок производить в соответствии с утверждённым руководителем образовательного учреждения меню не позднее 16.00ч. предшествующего дня, указанного в меню.

1.24. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры и (или) членов комиссии по питанию.

1.25. Информацию о проведенном контроле регистрировать в специальном журнале, который хранится на пищеблоке у ответственного за его ведение.

1.26. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

1.27. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой или назначенного руководителем учреждения ответственного с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

1.28. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

1.29. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

1.30. На пищеблоке необходимо иметь инструкции по охране труда и технике безопасности; должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима; картотеку технологии приготовления блюд; медицинскую аптечку; график выдачи готовых блюд; нормы готовых блюд; суточную пробу за 48 часов; вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

2. Заместителю начальника МКУ "Управление образования Чернянского района" – начальнику отдела бухгалтерского учета и отчетности (Зябрева Е.Э.):

2.1. Осуществлять контроль за организацией питания в образовательных учреждениях в 2024 году.

2.2. Усилить контроль за соблюдением перспективного меню и рационов питания для воспитанников образовательных учреждений района в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

2.3. Организовать систематический контроль за существующей системой финансирования питания детей различных категорий.

2.4. Осуществлять контроль за рациональным использованием выделенных средств при приеме отчетной документации, руководствуясь закупочными ценами на продукты питания, утвержденными комиссией по государственному регулированию цен и тарифов Белгородской области.

2.5. Усилить контроль за работой по обеспечению воспитанников качественным питанием, за поступающими в образовательные учреждения продуктами питания и графиком их поставки.

2.6. Проводить ежемесячный мониторинг контроля цен, качества продуктов питания, закупаемых для образовательных учреждений района.

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заместитель начальника

**МКУ «Управление образования
Чернянского района»**



И.М.Блажко