## ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА МЕГИОНА

## МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 14 «УМКА»

## ПРИКАЗ

31 августа 2023 года

№210-o

Об организации горячего питания воспитанников МАДОУ «ДС №14 «Умка»

Руководствуясь приказом департамента образования администрации города Мегиона от 30.08.2023 года №435-О «Об организации горячего питания обучающихся и воспитанников в образовательных организациях, подведомственных департаменту образования администрации города Мегиона», с целью обеспечения охраны здоровья обучающихся и воспитанников, предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, связанных с организацией питания обучающихся и воспитанников в образовательных организациях, подведомственные департаменту образования администрации города Мегиона

## приказываю:

- 1.Возложить персональную ответственность на специалиста по технологии продукции и организации питания Патаридзе Л.Н. (в период её отсутствия на специалиста её заменяющего) за исполнение 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»».
- 2. Назначить ответственным за организацию горячего питания и за организацию питьевого режима специалиста по технологии продукции и организации питания Патаридзе Л.Н. (в период её отсутствия на специалиста её заменяющего).
- 3. Специалисту по технологии продукции и организации питания Патаридзе Л.Н. (в период её отсутствия специалисту, её заменяющему) обеспечить персональный контроль за:
  - 3.1. применением в работе принципов ХАССП.
- 3.2. санитарным состоянием и содержанием производственных помещений пищеблока, столовой посуды, инвентаря, оборудования производственных помещений, централизованных источников водоснабжения, водоотведения.
- 3.3. приемом пищевых продуктов и продовольственного сырья, необходимых для приготовления блюд и порядком их хранения.
- 3.4.технологией приготовления блюд с учетом разработанных технологических карт.
- 3.5.отпуском горячего питания воспитанникам по результатам оценки качества готовых блюд бракеражной комиссией.
- 3.6. организацией работы бракеражной комиссии, общественного (родительского) контроля в соответствии с требованиями, методическими рекомендациями Роспотребнадзора.
- 3.7.соблюдением требований личной гигиены воспитанников и сотрудников образовательной организации.

- 3.8. своевременностью прохождения медицинских осмотров сотрудниками пищеблока образовательной организации, проведением утреннего фильтра сотрудников пищеблока учреждения на наличие симптомов инфекционных заболеваний.
- 3.9. проведением информационно-просветительской работы по формированию основ здорового питания.
  - 3.10. организацией питьевого режима с использованием кипяченной питьевой воды.
- 3.11. обеспечением свободного доступа воспитанников к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательной организации.
  - 3.14.1. учитывать в работе, что кипятить воду нужно не менее 5 минут.
- 3.14.2.до раздачи кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась.
- 3.14.3. смену воды в емкости для ее раздачи проводить не реже, чем один раз в три часа (время смены воды отмечать в специальном графике). Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается.
- 3.14.4.при организации питьевого режима кипяченой водой должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества списочного состава воспитанников, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.
- 4.15.мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
- 4.16.ежегодной актуализацией раздела «Организация питания в образовательной организации» на официальном сайте образовательной организации, в том числе за размещением примерного двухнедельного меню для воспитанников на сайте ОО.
- 4.17. обеспечением родительского контроля за организаций горячего питания воспитанников образовательной организации.
- 7.Ответственность за исполнение настоящего приказа возложить на специалиста по технологии продукции и организации питания Патаридзе Л.Н. (в период её отсутствия на специалиста её заменяющего).

8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Е.Н. Манапова

Рассылка: в дело – 1 экз.

в кабинет специалиста по технологии продукции и организации питания — 1 экз. (копия).