Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Красная шапочка» с. Петровка Красногвардейского района Республики Крым (МБДОУ «Детский сад «Красная шапочка».)

ПРИКАЗ

01.09.2026 г. №

Об усилении контроля за организацией и качества питания в ДОУ

В соответствии со ст.37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ст.15 Закона Республики Крым от 06.07.2015 №131-ЗРК/2015 «Об образовании в Республике Крым», СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32, Региональным стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым. Утвержденным приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 18.05.2022 №798, во исполнение приказа Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 27.12.2023 № 2223 «Об усилении контроля за организацией и качеством питания и государственных и муниципальных образовательных организациях Республики Крым в 2024 году». С целью усиления контроля за организацией и качеством питания в муниципальных бюджетных образовательных учреждениях Красногвардейского района.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Усилить в МБДОУ «Детский сад «Красная шапочка» контроль организации и качества питания.

-условий для соблюдения детьми гигиенических навыков и питьевого режима;

-контроля качества поступающих продуктов питания и соблюдения графиков их поставки;

-соблюдение условий хранения, сроков реализации пищевых продуктов и готовой пищи;

-наличия сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;

-соблюдение графика приема пищи детьми.

-предоставления питания воспитанникам в соответствии с основным (организованным) меню со 100% выполнением норм питания по возрастным категориям;

-приготовление блюд строго в соответствии с технологией приготовления;

-разнообразия ассортимента блюд, представленных в меню;

-соблюдение температурного режима выдачи готовых блюд;
-подготовки о повышения квалификации кадров, участвующих в организации питания в общеобразовательных учреждениях.
2. Руководителю ДОУ:
-принять меры по обеспечению всех воспитанников полноценным питанием.
-оформить в соответствии с требованиями документацию по организации питания.
-обеспечить качественную работу бракеражной комиссии.
-оформить стенд или уголок потребителя, разместить меню, график питания.
-организовать информационно-просветительскую работу с родителями, воспитателями по формированию культуры здорового питания.
-ввести в практику проведение административных совещаний по обсуждению отчетов комиссии по контролю за организацией и качеством питания.
-разместить на официальном сайте учреждения информацию об организации питания.

2. Заведующему хозяйством:
- осматривать два раза в день работников пищеблока на наличие заболеваний и фиксировать результаты в гигиеническом журнале;
- измерять работникам пищеблока температуру два раза в день;
- не допускать к работе сотрудников пищеблока с признаками гнойничковых заболеваний, с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк) и иных инфекционных заболеваний;
- ежедневно выдать работникам пищеблока запас одноразовых масок и перчаток;
- обеспечить работникам пищеблока дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами;
- разместить на информационных стендах памятки по профилактике инфекционных заболеваний;
3. Работникам пищеблока соблюдать меры профилактики:
- часто мыть руки с мылом и обрабатывать их кожными антисептиками;
-носить одноразовые маски, соблюдая график их ношения:
- использовать одноразовые перчатки при приготовлении пищевой продукции.
-проводить перед окончанием рабочего дня дезинфекцию столовой и кухонной посуды, столовых приборов и подносов;

Заведующий Л.А. Колесникова