

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Чернопятковская основная общеобразовательная школа»**
659014, Алтайский край, Павловский район, с. Чернопятово, ул. Молодежная, 28, ИНН 2261006226

ПРИКАЗ

Номер документа	Дата составления
95-о	17.05.2024

Об организации питания и питьевого режима
воспитанников в летний оздоровительный период

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 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"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», в целях сохранения и укрепления здоровья воспитанников дошкольной группы в летний период

п р и к а з ы в а ю:

1. Ответственность за организацию питания в дошкольной группе в летний период возложить на Речкунову А.А., заведующую хозяйством.
2. Речкуновой А.А.:
 - 2.1. организовать горячее питание воспитанников в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
 - 2.2. обеспечить питание воспитанников посредством реализации утвержденного основного десятидневного меню;
 - 2.3. разработать и утвердить режим питания воспитанников дошкольной группы в летний период (приложение 1);
 - 2.4. организовать питьевой режим посредством использования кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения требований, согласно пункту 8.4.5 СанПиН 2.3/2.4 3590-20.
3. Повару:
 - 3.1. осуществлять прием продовольственного сырья только при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждения) соответствия;
 - 3.2. строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций;

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "ЧЕРНОПЯТОВСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА"**, Сидоренко Ирина Григорьевна, Исполняющий обязанности директора

26.05.24 17:40
(MSK)

Сертификат 95E8EC4C56AD08A3D9750A92460B0151

- 3.3. организовать витаминизацию третьих блюд витамином «С»;
- 3.4. проводить выдачу рационов питания только после проведения контроля качества готовой пищи бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек, результаты контроля качества питания фиксировать в журнале бракеража готовой пищевой продукции;
- 3.5. в целях профилактики йододефицитных состояний у воспитанников использовать соль поваренную йодированную при приготовлении блюд;
- 3.6. обеспечить контроль качества и безопасности приготовленной пищевой продукции путем отбора суточных проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции;
- 3.7. обеспечить санитарно-эпидемиологические требования на пищеблоке, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов путем:
- использования для готовой продукции и производственного сырья раздельного технологического и холодильного оборудования, производственных столов, раздаточного инвентаря, кухонной посуды, согласно пункту 3.2 СанПиН 2.3/2.4 3590-20;
 - предотвращения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции в соответствии с требованиями пункта 3.4 СанПиН 2.3/2.4 3590-20;
 - предотвращения риска размножения патогенных микроорганизмов в готовой продукции в соответствии с требованиями пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4 3590-20;
 - регистрации показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях в журнале;
 - использования моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению и их хранению в специально отведенных местах, согласно 4.5 СанПиН 2.3/2.4 3590-20;
- 3.8. обеспечить санитарно-эпидемиологические требования на пищеблоке, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов путем:
- контроля температуры блюд на раздаче;
 - обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд;
- 3.9. не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спецодежды, отлучение работников пищеблока с кухни в спецодежде.

4. Дреминой Н.Н., помощнику воспитателя:

- 4.1. строго соблюдать график получения детского питания и приема пищи детьми;

- 4.2. осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, требованиями этикета и с возрастными особенностями детей;
 - 4.3. соблюдать требуемую температуру блюд;
 - 4.4. соблюдать объем порций при раздаче пищи, санитарные нормы по организации питания.
5. Воспитателям:
- 5.1. систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков, правил поведения и этикета у детей;
 - 5.2. осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей;
 - 5.3. строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня.
6. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

И.о. директора МБОУ «Чернопятковская ООШ»

И.Г. Сидоренко

Режим питания воспитанников дошкольной группы

Время приема пищи	Прием пищи детей
8.30 – 9.00	Завтрак
10.30 – 11.00	2 завтрак
12.00 – 13.00	Обед
15.30	Полдник

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "ЧЕРНОПЯТОВСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА"**, Сидоренко Ирина Григорьевна, Исполняющий обязанности директора

26.05.24 17:40
(MSK)

Сертификат 95E8EC4C56AD08A3D9750A92460B0151