

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«Образовательный центр № 3 «Созвездие»  
г. Вольска Саратовской области»

**ПРИКАЗ**

« 30 » августа 2024 г.

№ 464

**«Об организации питания воспитанников в 2024-2025 учебном году  
и проведении профилактических и дезинфекционных  
мероприятий в структурных подразделениях-детских садах»**

В соответствии с 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», с целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников и профилактики заболеваний, сохранения и укрепления здоровья воспитанников и работников структурных подразделений

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Осуществлять в 2024-2025 учебном году сбалансированное рациональное питание воспитанников посредством реализации двухнедельного основного (организованного) меню.

2. Утвердить:

2.1. Основное (организованное) меню для воспитанников 1-3 лет и 3-7 лет на 2024-2025 учебный год (приложение №1)

2.2. График выдачи готовых блюд (приложение №2)

3. Воспитателям групп:

- ежедневно проводить утренние фильтры (выборочный для дошкольных групп); с обязательной термометрией (для групп раннего возраста);
- своевременно предоставлять работникам пищеблока сведения о фактическом количестве питающихся воспитанников;

- проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования (не менее чем за 24 часа) об отсутствии воспитанника в структурном подразделении;

- информировать родителей (законных представителей) воспитанников о порядке организации питания в детском саду, навыках и культуре здорового питания детей.

4. Ответственной за организацию питания медицинской сестре Азиной О.В. осуществлять:

- контроль за организацией питания детей в структурных подразделениях;

- контроль за качеством готовой продукции;

- контроль за выполнением норм питания детей и соблюдения 10-ти дневного циклического меню;

- ежедневный отбор суточных проб готовой продукции в установленном порядке и их хранение в течение 48 часов в специальном холодильнике при температуре +2...+6°C;

- ведение «Журнала бракеража готовых продуктов питания», накопительной ведомости выполнения натуральных норм питания детей;

- контроль за соблюдением работниками пищеблока санитарного законодательства, требований и правил охраны труда.

5. Возложить на кладовщика Русинову А.В. и Рыжкову Е.В. ответственность за:

- соблюдение санитарных требований по хранению продуктов, сроков реализации в соответствии с требованиями производителя, соблюдение температурного режима хранения продуктов с занесением в журнал;
- наличие сопроводительных документов в соответствии с требованиями;
- ведение учетной документации (накопительная ведомость, книга учета прихода и расхода продуктов), своевременное заполнение и содержание в порядке;
- обеспечение санитарного состояния продуктовой кладовой, овощехранилища, холодильного оборудования в соответствии с требованиями;
- обеспечение работы гигрометра.

6. Медицинским сестрам структурных подразделений Азиной О.В., Юрченко М.Н. организовать контроль за:

- обеспечением усиления дезинфекционного режима, проведением ежедневной влажной уборки всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств в случае карантинных мероприятий;

- наличием мыла и антисептического средства в умывальниках;

- проведением регулярного обеззараживания воздуха (в период карантинных мероприятий) и проветривание помещений;

- обеспечением соблюдения мер личной гигиены, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками (по необходимости), не допускать к работе персонал с проявлением острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк);

- обеспечением соблюдения мер личной гигиены работников пищеблоков, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, не допускать к работе персонал с проявлением острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк);

- для проведения дезинфекции применять дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в организациях общественного питания, в инструкциях, по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях;

Работникам пищеблока:

- по окончании рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) проводить проветривание помещений пищеблока и влажную уборку с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев, раковин для мытья рук при входе в обеденный зал;

- не допускать использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью;

- для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов;

- мытье столовой посуды ручным способом производить в следующем порядке:

- а). механическое удаление остатков пищи;

- б). мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;

- в). мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 градусов и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньше, чем в первой секции ванны;

- г). ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 градусов с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

- д). просушивание посуды в решетчатых полках, стеллажах;

7. Руководителям структурных подразделений организовать:

