



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 367 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА ГОРОДСКОГО ОКРУГА ДОНЕЦК»
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

ОГРН 1229300095452

283080, Г.О.ДОНЕЦК, Г. ДОНЕЦК, УЛ. БУКОВИНСКАЯ, Д. 4
Тел: +7 (856) 344-24-92

e-mail: dolphin367@mail.ru

П Р И К А З

от 06.12.2024 г.

№ 70

Об организации питания детей в
ГКДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 367 Г.О. ДОНЕЦК» ДНР

С целью выполнения Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, Закона «Об образовании в Донецкой Народной Республике» от 05.10.2023 № 12-РЗ, Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», санитарно-эпидемиологических правил и норм Сан Пин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», руководствуясь положением о ДОУ, в соответствии с Порядком организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оздоровление и отдых в Донецкой Народной Республике, утвержденным совместным приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики и Министерством здравоохранения Донецкой Народной Республики от 14.12.2017 № 1305/2164, приказом Министерства труда и социальной политики Донецкой Народной Республики и Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 17.09.2015 № 69/2/531 «Об утверждении льготных категорий детей и перечня документов», Указом Главы Донецкой Народной Республики от 20.12.2018 № 372 «Об организации бесплатного питания детей в группах продленного дня», приказом Министерства промышленности и торговли Донецкой Народной Республики, Министерства здравоохранения Донецкой Народной Республики и Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 16.03.2018 № 42/413/227 «О неотложных мерах по организации питания детей и ограничению торговли пищевыми продуктами в организациях осуществляющих образовательную деятельность, учреждениям оздоровления и отдыха Донецкой Народной Республики», приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 19.01.2018 № 25 «Об организации горячего питания учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений г. Донецка» в группах продленного дня», Инструкцией по организации питания в дошкольных учебных учреждениях, утвержденной приказом МОН Украины и МОЗ Украины от 17.04.2006 № 298/227, руководствуясь ст.7 Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании», ст.18 Закона Донецкой Народной Республики «Об обеспечении санитарного и эпидемиологического благополучия населения», с целью организации питания детей в ГКДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 367 Г.О. ДОНЕЦК» ДНР в 2024 – 2025 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать предоставление в ГКДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 367 Г.О. ДОНЕЦК» ДНР питания воспитанникам в соответствии с требованиями действующих нормативных правовых актов, регулирующих вопросы организации питания в образовательных учреждениях.

2. Издать по ДООУ соответствующие приказы об организации питания воспитанников в текущем учебном году.
3. Утвердить мероприятия по улучшению качества питания и материально – технического состояния пищеблока в ГКДООУ «ДЕТСКИЙ САД № 367 Г.О. ДОНЕЦК» ДНР (приложение 1).
4. Назначить старшую медсестру Кубрак Н.В. ответственной за организацию питания в обязанность которого входит:
 - подготовка пакета документов для организации питания;
 - проверка ассортимента поступающих продуктов, меню, стоимости питания;
 - рассмотрение вопроса организации питания детей на заседаниях педагогического совета, совещаниях, на родительских собраниях в группах;
 - предоставление необходимой информации руководителю организации;
 - участие в работе бракеражной комиссии с целью контроля качества приготовления блюд;
 - координация по контролю питания детей;
 - осуществлять контроль за качеством питания и учетом воспитанников, получающих разные виды питания, соблюдением графика питания, дежурства педагогов на пищеблоке;
 - проверка соблюдения графика питания, режима дежурства педагогических работников на пищеблоке; выполнение сотрудниками пищеблока санитарно-гигиенических норм и правил; наличие спецодежды, достаточного количества столовых приборов; соблюдение детьми правил личной гигиены; удовлетворенность качеством приготовления блюд;
 - обеспечение ведения соответствующей документации (бракеражного, контрольного и санитарного журналов);
 - осуществление постоянного контроля за работой пищеблока учебно – воспитательного учреждения, выполнения санитарно – гигиенических требований и мер по улучшению состояния питания;
 - требовать от работников пищеблока наличие новых бактериологических обследований на кишечную группу инфекций, патогенный стафилококк перед допуском на работу в МДООУ;
 - отвечать за получение и передачу поставщику услуг продуктов питания, оформление актов передачи и накладных, своевременное направление документации в централизованную бухгалтерию;
 - проведение рабочих совещаний и консультаций с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивает у воспитателей необходимую информацию по вопросам организации питания.
5. Утвердить примерное двухнедельное меню.

Срок: до 09.12.2024 г.

6. Создать бракеражную комиссию в составе:
 - заведующего;
 - медицинской сестры;
 - представителя профсоюзного комитета;
 - шеф – повара;
 - повара.

7. Обеспечить использование для приготовления питания только пищевые продукты и блюда, разрешенные действующими нормативными правовыми актами.

Срок: постоянно

8. Обеспечить подготовку помещений пищеблоков, холодильного и технологического оборудования, мебели, посуды для организации питания детей в соответствии с требованиями СЭС.

Срок: до 09.12.2024 г.

9. Воспитателям дошкольного учреждения проводить воспитательную работу с детьми по формированию культуры питания. Осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания. С этой целью разработать мероприятия по пропаганде здорового образа жизни и предупреждению пищевых отравлений, острых кишечных заболеваний.

Срок: постоянно

Ответственный: ст. м/с Кубрак Н.В., воспитатели.

10. Не допускать в образовательных организациях проведение дней рождения, праздников с употреблением тортов, пирожных, кондитерских изделий с кремом, соков и других напитков.

Срок: постоянно

11. **Сотрудникам пищеблока**, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, кладовщику:

11.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

11.2. За своевременность доставки продуктов (в том числе хлеба и молока), точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность кладовщик.

11.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ГКДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 367 Г.О. ДОНЕЦК» ДНР и поставщика.

11.4. Выдачу продуктов со склада на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

11.5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии старшей медицинской сестры Кубрак Н.В. или членов комиссии по питанию.

12. **Поварам** Науменко А.Н., Бережной С.А необходимо:

12.1. строго соблюдать технологию приготовления блюд;

12.2. выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;

12.3. производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

13. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

14. 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, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

15. **Помощникам воспитателей:**

15.1. обеспечивать детей питьевой водой по индивидуальной потребности;

15.2. кипяченую воду давать после охлаждения до комнатной температуры;

15.3. сохранять в хорошо вымытой посуде и менять не реже чем 1 раз в сутки;

15.4. доставлять пищу в группы лишь в промаркированных, закрытых крышками ведрах и кастрюлях в чистой спецодежде (халат, фартук, платок), чистыми руками;

15.5. собирать остатки пищи после еды в специально маркированные емкости.

16. **Педагогическому персоналу:**

16.1. уделять внимание воспитанию культурно-гигиенических навыков во время употребления пищи, начиная из раннего возраста ребенка (согласно требованиям действующей программы);

16.2. придерживаться принципов преемственности, единства требований в дошкольном учебном

...еждении и в семье - освещать в информационных уголках для родителей, или лиц, которые их заменяют, вопрос организации питания детей в дошкольном учреждении и дома;

16.3. осуществлять дежурство по пищеблоку.

17. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей.

18. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

19. Принять к сведению:

19.1. процесс организации питания детей в организации состоит из отработки и графика питания детей, приема продуктов питания и продовольственного сырья гарантированного качества, информирования родителей об организации питания в Организации;

19.2. бесплатным питанием в Организациях Донецкой Народной Республики обеспечиваются категории детей в соответствии с частью 7 статьи 76 Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании», приказом Министерства труда и социальной политики Донецкой Народной Республики, Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 17 сентября 2015 г. № 69/2/531 «Об утверждении льготных категорий детей и перечня документов», зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики 24 сентября 2015 г., регистрационный № 521, Указом Главы Донецкой Народной Республики от 27.03.2018 г. № 88 «О принятии мер социальной поддержки комиссованных военнослужащих и семей погибших военнослужащих Донецкой Народной Республики»;

19.3. ответственность за безопасность и качество продуктов питания и продовольственного сырья, готовой продукции возлагается на поставщиков организации (предприятия), которые обеспечивают питание детей или руководителя организации;

19.4. примерное двухнедельное меню составляется с учетом особенностей питания населения в том или ином регионе, натуральных норм и продуктовым набором. Ежедневное меню составляется исходя из наличия продуктов в соответствии с примерным меню;

19.5. продукты питания и продовольственное сырье должны поставляться в Организации вместе с сопроводительными документами, которые свидетельствуют об их происхождении и качестве (накладные, сертификаты соответствия, выводы санитарно – эпидемиологической экспертизы).

20. Обеспечивать профилактику вспышек острых кишечных и пищевых отравлений.

Срок: постоянно

21. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя.

Заведующий ГКДОУ «ДЕТСКИЙ САД
№ 367 Г.О. ДОНЕЦК»



Кондрашова Т.Е.