



**АДМИНИСТРАЦИЯ ЧЕРНЯНСКОГО РАЙОНА
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ**

ПРИКАЗ

«15» сентября 2020 года

№ 487

**Об организации питания
в дошкольных образовательных
учреждениях Чернянского района
в 2020-2021 учебном году**

Во исполнение мероприятий государственной программы «Развитие образования Белгородской области на 2014-2020 годы», требований СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", в целях создания условий для обеспечения доступного, качественного питания в образовательных учреждениях района, реализующих программы дошкольного образования, **приказываю:**

1. Руководителям образовательных учреждений, реализующих образовательные программы дошкольного образования:

1.1. Организовать питание воспитанников в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения Чернянского района», рекомендуемым начальником ТО Роспотребнадзора по Новооскольскому району Белгородской области Фейзуллаевой М.А.

Изменения в меню образовательного учреждения вносить с разрешения начальника управления образования администрации Чернянского района Верченко М.Г.

1.2. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания воспитанников на 2020-2021 учебный год.

1.3. Составлять и утверждать меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

1.4. При составлении меню-требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

- в конце меню ставить подписи старшей медсестры, заведующей хозяйством, одного из поваров, принимающих продукты из склада и руководителя образовательного учреждения.

1.5. Возврат и добор продуктов оформлять накладной не позднее 10.00 ч.

1.6. Обеспечить предоставление ежемесячной информации о закупке продуктов питания в отдел торгов и закупок (Рыка И.В.) в соответствии с графиком.

1.7. Учесть, что закупочные цены на продукты для организации питания детей не должны превышать цены, утвержденные Комиссией по государственному регулированию цен и тарифов Белгородской области.

1.8. Организовать информационно-просветительскую работу для родителей с целью их мотивации на создание оптимального режима питания воспитанников.

1.9. Регулярно обновлять информационные стенды на тему «Здоровое питание», размещать информацию об организации питания на сайте образовательного учреждения.

1.10. Проводить просветительскую работу по формированию у детей основ культуры питания как составляющей здорового образа жизни (конкурсы, детские праздники, исследовательские проекты, викторины, круглые столы и другие мероприятия).

1.11. Осуществлять системный контроль за организацией питания, в т.ч. за утилизацией пищевых отходов и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблоков.

2. Сотрудникам дошкольных учреждений, отвечающим за организацию питания (медицинским сестрам, работникам пищеблока, заведующим хозяйством и др.):

2.1. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

2.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада продуктов несёт ответственность руководитель учреждения и назначенные приказом руководителя работники.

2.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается комиссией детского сада и представителем поставщика.

2.4. Выдачу продуктов со склада на пищеблок необходимо производить в соответствии с утвержденным руководителем дошкольного учреждения меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

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

Информацию о проведенном контроле регистрировать в специальном журнале, который хранится на пищеблоке у ответственного за его ведение.

2.6. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

2.7. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой или назначенного руководителем учреждения

ответственного с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

2.8. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

2.9. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

2.10. 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;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

3. Воспитатели и младшие воспитатели несут ответственность:

3.1. за организацию питания воспитанников в закреплённой за ними возрастной группе;

3.2. формирование культурно-гигиенических умений и навыков у воспитанников дошкольного учреждения.

4. Отделу общего и дошкольного образования (Масленникова А.В.):

4.1. Осуществлять контроль за организацией питания в дошкольных образовательных учреждениях в 2020-2021 учебном году в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

5. Отделу бухгалтерского учета и экономического развития (Клещунова Е.А.):

5.1. Организовать систематический контроль за существующей системой финансирования питания детей льготных категорий (дети из многодетных семей, дети-инвалиды, дети, находящиеся на опеке).

5.2. Осуществлять контроль за рациональным использованием выделенных средств при приеме отчетной документации, руководствуясь закупочными ценами на продукты питания, утвержденными комиссией по государственному регулированию цен и тарифов Белгородской области.

6. Отделу торгов и закупок (Рыка И.В.):

6.1. Осуществлять работу по проведению котировок и торгов, сотрудничество с поставщиками.

6.2. Усилить контроль за обеспечением воспитанников качественным питанием, поступающими в образовательные учреждения продуктами питания и графиком их поставки.

6.3. Усилить контроль за рациональным использованием выделенных средств, закупкой продукции преимущественно у товаропроизводителей

области, имеющих безукоризненную деловую репутацию, отдавая предпочтение прямым каналам поставок продукции.

6.4. Проводить ежемесячный мониторинг контроля цен, качества продуктов питания, закупаемых для дошкольных образовательных учреждений.

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Начальник

управления образования



М.Г.Верченко