



УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГРАЙВОРОНСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА

ПРИКАЗ

«02» сентября 2024 года

№ 312

Об организации питания воспитанников образовательных учреждений, реализующих образовательную программу дошкольного образования

В соответствии с Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в образовательных учреждениях, реализующих образовательную программу дошкольного образования, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд согласно меню, выполнения норм питания, для осуществления контроля за организацией питания воспитанников образовательных учреждений **приказываю:**

1. Главному специалисту МКУ «Центр бухгалтерского учета и обеспечения деятельности учреждений образования» Грайворонского городского округа Светличной Н.Н.:

1.1. Организовать работу по созданию необходимых условий для организации горячего питания воспитанников в образовательных учреждениях, реализующих образовательную программу дошкольного образования.

1.2. Обеспечить в образовательных учреждениях, реализующих образовательную программу дошкольного образования:

- единую правовую основу организации питания воспитанников;
- постоянный общественно-административный контроль качества

питания воспитанников;

- контроль организации просветительской работы с воспитанниками.

1.3. Проводить мониторинг товаропроизводителей продуктов питания, исключив из потребления продовольственные товары, по результатам лабораторных испытаний которых выявлено несоответствие установленным требованиям федерального законодательства.

1.4. Ежемесячно проводить мониторинг результатов лабораторных исследований пищевой продукции.

1.5. Проводить по полугодиям мониторинг выполнения среднесуточных норм питания по основным продуктам, рекомендуемым СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1.6. Освещать на совещаниях с руководителями анализ деятельности образовательных учреждений, реализующих образовательную программу дошкольного образования, по вопросам организации питания.

2. Директору МКУ «Центр бухгалтерского учета и обеспечения деятельности учреждений образования» Грайворонского городского округа Куковицкой Н.А.:

2.1. Обеспечить своевременное финансирование расходов на организацию питания воспитанников образовательных учреждений, реализующих образовательную программу дошкольного образования.

2.2. Принять меры по рациональному использованию денежных средств, выделяемых на питание детей, закупке продукции преимущественно у товаропроизводителей области, имеющих безукоризненную деловую репутацию, отдавая предпочтение прямым каналам поставок продукции.

2.3. Осуществлять информационное и методическое обеспечение организации закупок, приемки, учета и расходования продуктов питания в образовательных учреждениях, реализующих образовательную программу дошкольного образования.

2.4. Руководствоваться при заключении контрактов требованиями, предусмотренными Федеральным законом от 05 апреля 2013 года №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (с изменениями от 08 августа 2024 года №318-ФЗ), постановлением Правительства Белгородской области от 09 ноября 2015 года № 399-пп «Об утверждении Регламента организации контроля результатов, предусмотренных контрактами на поставку пищевой продукции, заключенными заказчиками Белгородской области» (с изменениями от 21 февраля 2022 года №96-пп).

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

2.6. Усилить контроль за работой по обеспечению детей качественным питанием, за поступающими в образовательные учреждения продуктами питания и графиком их поставки.

2.7. Проводить мониторинг учета и расходования продуктов питания.

2.8. Освещать на совещаниях с руководителями вопросы по организации закупок, приемки, учета и расходования продуктов питания.

3. Руководителям образовательных учреждений, реализующих образовательную программу дошкольного образования:

3.1. Создать условия для обеспечения качественного питания воспитанников (организовать помещения для приготовления блюд горячего питания воспитанников, а также посудомоечные и подсобные помещения, отвечающие санитарно-гигиеническим нормам, обеспечив последовательность (поточность) технологических процессов, укомплектовать исправным технологическим, тепловым и холодильным оборудованием пищеблок).

3.2. Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предупреждение распространения COVID-19 и иных инфекционных заболеваний при организации питания воспитанников.

3.3. Организовать 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед и полдник) воспитанников, посещающих дошкольные образовательные учреждения и дошкольные группы общеобразовательных учреждений с 10-часовым режимом функционирования, согласно утвержденному меню.

3.4. Соблюдать перспективное двухнедельное меню для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, разработанное на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденное руководителем образовательного учреждения, а также технологические карты кулинарных изделий, составленные по сборникам рецептур для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. Вносимые изменения в меню отражать в «Журнале замен» в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение №11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.5. Организовать лечебное и диетическое питание для детей, нуждающихся в таковом, в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) заявлениями и назначениями лечащего врача по индивидуально разработанному меню.

3.6. Осуществлять производство готовых блюд в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

3.7. Установить постоянный контроль организации питания воспитанников в образовательных учреждениях, реализующих образовательную программу дошкольного образования, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.8. Обеспечить снабжение горячей и холодной водой, отоплением, канализацией, освещением для приготовления и отпуска пищи, вывоз мусора, а также контроль их использования только на нужды, связанные с организацией питания воспитанников.

3.9. Подготовить всю необходимую документацию и нести персональную ответственность за организацию питания воспитанников

образовательных учреждений, реализующих образовательную программу дошкольного образования.

3.10. Создать бракеражную комиссию для оценки качества готовых блюд.

3.11. Разработать положение об организации питания воспитанников, о бракеражной комиссии.

3.12. Создать приемочную комиссию в составе не менее 5 человек для осуществления приемки продуктов питания.

3.13. Утвердить график закладки продуктов, график приема пищи воспитанников, режим работы пищеблока.

3.14. Назначить приказом из числа работников учреждения:

- ответственных лиц за организацию питания с возложением на них обязанностей по ведению документации и отчетности;

- ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции;

- ответственное лицо, осуществляющее контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- ответственного за исправность технологического оборудования на пищеблоке;

- ответственного за утилизацию пищевых отходов;

- ответственного за работой в ФГИС «Меркурий»;

- ответственного за передачу сведений в систему маркировки об обороте и выбытии молочной продукции и упакованной воды (через сайт «Честный знак»).

3.15. Закрепить приказом использование в питании воспитанников йодированной пищевой поваренной соли.

3.16. Осуществлять ведение учетной документации пищеблока в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.17. Продолжить работу по укреплению материально-технической базы пищеблоков образовательных учреждений, реализующих образовательную программу дошкольного образования.

3.18. Обеспечить своевременное прохождение работниками пищеблока медицинских осмотров, санитарно-гигиенической подготовки по соблюдению санитарных норм и правил, курсов повышения квалификации.

3.19. Обеспечить контроль за работой по заполнению табелей ежедневного учета посещаемости детей.

3.20. Осуществлять контроль за выполнением натуральных норм питания воспитанников и меню в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.21. Организовать дополнительное обогащение рациона питания детей микронутриентами (специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска).

3.22. Организовать питьевой режим воспитанников в соответствии с

требованиями п. 8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.23. Контролировать работу ответственного за организацией питания в образовательном учреждении, реализующем образовательную программу дошкольного образования.

3.24. Организовать:

- контроль за составлением контрактов на поставку продуктов питания;
- проведение производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации;
- системный контроль за организацией питания детей в группах.

3.25. Проводить просветительскую работу с воспитанниками в образовательных учреждениях, реализующих образовательную программу дошкольного образования, а также с их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи.

3.26. Обсуждать вопросы здорового питания, укрепления национальных традиций, связанных с культурой питания воспитанников, на родительских собраниях, совещаниях при заведующих.

3.27. Информировать родителей (законных представителей) воспитанников образовательных учреждений, реализующих образовательную программу дошкольного образования, об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке с указанием наименования блюда и объема порций.

3.28. Проводить анкетирование родителей об удовлетворенности питанием (не реже 1 раза в полугодие), анализировать результаты и учитывать их в работе. Результаты анкет хранить в образовательном учреждении не менее 1 года.

3.29. Организовать систематическую информационно-просветительскую работу для родителей с целью привлечения внимания к проблеме формирования у подрастающего поколения потребности в правильном питании.

3.30. Своевременно обновлять разделы «Питание детей» на сайтах образовательных учреждений, реализующих программу дошкольного образования.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

**Начальник
управления образования**



В. Безгодко