

**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
«КРАСНОГВАРДЕЙСКИЙ РАЙОН»
БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

ПРИКАЗ

«31» августа 2020 г.

№ 559/А /ОД

Об усилении контроля за организацией и качеством питания воспитанников образовательных организаций, реализующих программы дошкольного образования Красногвардейского района

В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049 – 13, с целью усиления контроля за организацией и качеством питания, охраны и укрепления здоровья воспитанников в образовательных организациях, реализующих программы дошкольного образования района, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Руководителям образовательных организаций, реализующим программы дошкольного образования:
 - 1.1. Соблюдать санитарное законодательство, в том числе:
 - наличие условий для соблюдения гигиенических навыков и питьевого режима персоналом и воспитанниками;
 - обеспечение условий хранения, транспортировки, сроков реализации пищевых продуктов и готовой пищи, обработки плодоовощной продукции;
 - наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
 - проведение дезинфекционных обработок, своевременной санитарной очистки территорий детских учреждений, регулярного вывоза мусора, пищевых и бытовых отходов;
 - эффективное функционирование систем питьевого водоснабжения.

1.2. Привести в соответствие нормативно-правовую базу, регламентирующую порядок организации питания воспитанников;

1.3. Усилить контроль за работой по обеспечению воспитанников качественным питанием, за поступающими продуктами питания и графиком их поставки, соблюдением перспективного меню и рационов питания в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13;

1.4. Назначить ответственных за организацию поставки продуктов питания в образовательные организации.

1.5. Организовать:

- питание детей и составление примерного двухнедельного меню, руководствуясь среднесуточным набором продуктов в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049 - 13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (Приложение 10 настоящих санитарных правил), с учетом возраста детей и времени их пребывания в образовательной организации;

- системный контроль за организацией питания, в том числе за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблоков;

- профилактические мероприятия по недопущению нарушений правил санитарного законодательства, в том числе регламента утилизации столово-кухонных отходов;

- совместно с органами здравоохранения провести информационно-разъяснительную работу с родителями воспитанников по вопросам характерных признаков заболеваний ОРВИ, их последствиями для организма ребенка, профилактических мер и навыков;

- провести просветительскую работу по формированию у детей основ культуры питания как составляющей здорового образа жизни (конкурсы, детские праздники, исследовательские проекты);

1.6. Ежемесячно:

- представлять в управление образования района сведения о пищевой продукции, возвращенной поставщикам в связи с ее несоответствием заявленному качеству в срок до 8 числа месяца, следующего за отчетным при ее наличии.

1.7. Организовать систематическое обучение работников образовательных организаций, отвечающих за организацию питания воспитанников, по вопросам санитарно – эпидемиологической безопасности, гигиены, санитарии, осуществления производственного контроля.

1.8. Взять под личный контроль:

- разработку примерного двухнедельного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;

- ежедневное размещение в информационном уголке для родителей меню текущего дня;

- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов, при отсутствии основных продуктов (Приложение 10 настоящих санитарных правил);

- снятие пробы и запись в специальном журнале бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение 8 настоящих санитарных правил), оценку готовых блюд и разрешения их к выдаче;

- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

- предоставление в управление образования один раз в месяц отчета о выполнении натуральных норм питания (в соответствии Приложением 10 настоящих санитарных правил);


- санитарное состояние пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранение, маркировку и правильность использования по назначению, их обработку;

1.9. Назначить ответственных за организацию питания дошкольников на 2020-2021 учебный год.

1.10. Утвердить график выдачи готовой пищи на пищеблоке, приема пищи всех возрастных групп.

2. Контроль над исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Начальник управления образования



Е.Н. Черняков

Павликивская Инна Викторовна,

3-18-01.