

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
города Калининграда центр развития ребенка – детский сад № 111**

ПРИКАЗ

от «09_» января 2025 г .

№ 6 -о

**Об организации питания в МАДОУ ЦРР д/с №111
в 2024 -2025 учебном году**

В целях организации сбалансированного и рационального питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения города Калининграда (далее –МАДОУ) для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля в МАДОУ на 2024 – 2025 учебный год, в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, 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», положением об организации питания воспитанников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Внести изменения в приказ № ___ от 30.08.2024 года Об организации питания в МАДОУ ЦРР д/с №111 в 2024 -2025 учебном году. п.5 изложить в следующей редакции:

- Утвердить состав комиссии по контролю за организацией и

качеством питания, бракеражу готовой продукции в ДООУ (далее - Комиссия):

председатель: Лапина Ш.Д. – заведующий,

члены комиссии: Канаш Е.В. – заместитель заведующего;

Молоканова А.В. – ведущий бухгалтер

Комиссии в своей деятельности руководствоваться Программой (планом) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении деятельности в МАДОУ ЦРР д/с № 111 с применением ХАССП, Положением об организации и проведении производственного контроля, Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции

. п.6 изложить в следующей редакции:

Заведующему хозяйством:

6.1. Проверить складские помещения для хранения продукции на наличие и исправность приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха; холодильное оборудование - контрольных термометров;

6.2. Осуществлять контроль за техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой

продукции; системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения и освещения;

6.3. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами контролировать хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях, не допускать проведение дератизации, дезинфекции и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ);

6.4. В целях исключения риска токсического воздействия на

здоровье персонала, в том числе аллергических реакций, обеспечить контроль за использованием моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук) в соответствии с инструкциями по применению и хранением в специально отведенных местах.

6.5. обеспечить наличие на пищеблоке:

- правил охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- инструкции по охране труда и технике безопасности.

Пункт 21. изложить в следующей редакции:

Ответственность за выполнение приказа возложить на всех лиц ответственных за организацию питания в МАДОУ ЦРР д/с № 111.

Заведующий МАДОУ ЦРР д/с № 111  Ш.Д. Лапина

