

ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ КОЧУБЕЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

П Р И К А З

12 мая 2025 года

с.Кочубеевское

№ 377

Об организации питания
в лагерях с дневным пребыванием
детей в муниципальных учреждениях
Кочубеевского муниципального округа

В целях обеспечения организации питания в лагерях с дневным пребыванием детей в муниципальных общеобразовательных организациях Кочубеевского муниципального округа в летний период 2025 года, во исполнение постановления администрации Кочубеевского муниципального округа от 21 марта 2025года №269 «Об организации каникулярного отдыха, оздоровления и занятости детей в летний период 2025 года в Кочубеевском муниципальном округе Ставропольского края»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Руководителям образовательных учреждений:

1.1.Организовать 2-х разовое горячее питание в лагерях с дневным пребыванием детей, согласно примерного 15-дневного меню, в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», МР 2.3.6.0233-21 от 02 марта 2021г. «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», МР 2.4.0179-20 от 18 мая 2020 года «Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», МР 2.4.0368-25 от 21 марта 2025 года «Методические рекомендации по организации питания в организациях отдыха детей и их оздоровления».

1.2. В соответствии с постановлением администрации Кочубеевского муниципального округа от 07 апреля 2025г. №352 «О методике распределения средств бюджетов Ставропольского края и Кочубеевского муниципального округа Ставропольского края и порядке предоставления и расходования средств на проведение мероприятий по организации отдыха и оздоровления детей Кочубеевского муниципального округа Ставропольского края в 2025 году» стоимость набора продуктов на период лагерной смены для организации двухразового питания детей в учреждении отдыха с дневным пребыванием детей рассчитывается исходя из суммы 189,24 рублей (за счет краевого бюджета 152,57 рублей и местного бюджета 36,67 рублей) в день на 1(одного)

человека. Питание детей в лагере с дневным пребыванием детей осуществляется 15 дней.

2. Заключить контракты на поставку продуктов питания или оказание услуг по организации питания. При заключении контрактов учитывать наличие у поставщиков транспорта для доставки продуктов питания, в том числе для перевозки скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов (охлаждаемый или изотермический транспорт), документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов питания.

3. Обеспечить соблюдение требований санитарного законодательства на всех этапах, начиная с входного контроля (бракеража сырья, поступающего на пищеблоки) до выдачи готовых блюд, гарантирующих их качество, пищевую ценность и безопасность для здоровья детей, соблюдение сроков реализации, условий хранения, сохранение маркировочных ярлыков до полной реализации продукции. Прием пищевой продукции (сырья) осуществляется при наличии маркировки и наличия сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов (действующих сертификатов или деклараций о соответствии, ветеринарных документов на продукцию животного происхождения, оформленных в соответствии с требованиями действующего законодательства) Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, должна сохраняться до окончания использования продукции.

4. Сотрудники пищеблоков должны быть обследованы перед началом работы ЛОУ на носительство норо-, рота-, -астро, энтеровирусы и других вирусных возбудителей кишечных инфекций (в том числе на диз. группу не ранее, чем за 3 календарных дня до выхода на работу. Должны быть обеспечены средствами индивидуальной защиты СИЗ (одноразовые маски или многоразовые маски со сменными фильтрами, перчатки – при их смене не реже 1 раза в 3 часа). Каждый работник пищеблока должен иметь прививку против дизентерии, кори.

5. Привести в соответствие необходимые документы по организации питания согласно требований санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»

- должностные инструкции работников пищеблока (конкретно на каждого)
- приказ по лагерю об организации питания (указать распределение обязанностей, график питания)
- приказ о бракеражной комиссии (состав, обязанности)
- примерное меню утверждено директором, заверено печатью, согласовано с территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ставропольскому краю №8. В случае если в организации питания детей принимают участие организация общественного питания, меню утверждается руководителем предприятия общественного питания, согласовывается руководителем организации, в которой организуется питание детей

- и территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору
- в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ставропольскому краю №8
- технологические карты, (согласно сборника рецептов блюд) с указанием номера рецептуры, года издания, технологии приготовления блюд, (подписаны технологом по питанию)
- ежедневное меню, утвержденное руководителем, с указанием даты, выхода блюда, стоимости (вывешивается на видном месте ежедневно в обеденном зале)
- ежедневное меню-требование на выдачу продуктов питания (форма типовая, с указанием количества питающихся, количества порций, выхода и стоимости блюда, наименований блюд без сокращений, названия продукта, с указанием в числителе нормы продукта на одного ребенка, в знаменателе - на всех, утверждено руководителем, подписано ответственным лицом) Осуществлять оформление меню-требования в компьютерном варианте в соответствии с программой, согласно заявки на питание, табеля посещаемости.
- при приготовлении блюд строго соблюдать технологию приготовления блюд, температурный режим
- инструкции по эксплуатации технологического оборудования на пищеблоке, по технике безопасности
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение №5)
 - журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение №4)
 - ведомость контроля за рационом питания (Приложение №13)
 - гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1)
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение №2)
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3)
- журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования
- наличие аптечки на пищеблоке

6. Осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока и кладовых, соблюдать режим хранения скоропортящихся продуктов (наличие термометров в холодильниках, приборов для измерения влажности воздуха), соблюдать режим мытья и дезинфекции посуды (для дозирования моющих и обеззараживающих средств использовать мерные емкости, инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств и наличие сертификатов) Проводить дезинфекцию столовой посуды в конце каждого рабочего дня, согласно инструкции. Оборудовать столовую приборами по обеззараживанию

воздуха. Перед началом работы и после окончания каникулярного времени провести дезинфекцию помещений пищеблоков.

7. Обновить маркировку оборудования, инвентаря, кухонной посуды, для порционирования блюд использовать инвентарь с мерной меткой объема, картофельное пюре готовить только на протирочной машине.

8. Соблюдать культуру питания (наличие мыла для мытья рук, бумажные полотенца, салфетки на столах для приема пищи), оформить зал для приема пищи (стенды, плакаты)

9. Приходные (товарные накладные) и расходные (меню-требования, счета за оказанные услуги) документы предоставлять в МКУ «Централизованная бухгалтерия КМОСК» ответственным лицом каждую пятитдневку и не позднее 1 числа следующего за отчетным, посредством программы «Документооборот-1С».

10. Ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения.

Руководитель
отдела образования:



Н. А. Ворончихина

Приказ подготовлен:
инженер - технолог МУ ЦОУО
Ревиной Е.Ф.
тел. 2-03-51