

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ (ЯСЛИ-САД) № 1 «РОМАШКА»  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ КРАСНОПЕРЕКОПСК

**ПРИКАЗ**

от 30.08.2024 г.

Красноперекоск

№ 174

**Об организации питания воспитанников  
в МБДОУ (ясли - сад) № 1 «Ромашка»  
в 2024-2025 учебном году**

В соответствии с постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и 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“», с целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в соответствии с Положением об организации питания воспитанников в МБДОУ (ясли-сад) № 1 «Ромашка», утвержденным приказом от 12.01.2021 г. № 39 и Примерным циклическим 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет с 10,5 часовым пребыванием детей в дошкольном образовательном учреждении», утвержденным заведующим МБДОУ.

2. Изменения в меню вносить только с разрешения заведующего МБДОУ с составлением акта замены продуктов или блюда.

3. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2024-2025 учебный год (приложение 1)

4. Утвердить:

-График закладки продуктов на пищеблоке (приложение 2)

-График выдачи питания в группы (приложение 3)

-График питьевого режима (приложение 4)

5. Возложить ответственность за организацию питания на специалиста по организации питания Евенко Елену Брониславовну.

6. Специалисту по организации питания Евенко Е.Б.:

6.1. Составлять меню согласно количеству детей на текущие сутки. Производить возврат и добавку продуктов при изменении количества детей свыше 3 или оформлять дополнительное меню-требование на текущий день.

6.2. Представлять меню-требование для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

6.3. Контролировать закладку продуктов на пищеблоке по утвержденному графику.

6.4. Вести журнал бракеража готовой продукции согласно 10-тидневному меню.

6.5. Вести Ведомость контроля за рационом питания для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка.

6.6. Контролировать качество и сроки реализации доставляемых продуктов.

6.7. Контролировать организацию обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств, регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней, наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения, сбор пищевых отходов, мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

6.8. Контролировать выход, безопасность и качество блюд (бракераж готовой продукции), соблюдение технологии их приготовления, санитарное состояние пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом, наличие гнойничковых заболеваний и острых респираторных инфекций у работников пищеблока, своевременность прохождения медицинских осмотров.

6.9. Усилить контроль за соблюдением времени и температурой тепловой обработки мясных и рыбных блюд, работой терморегулирующих приборов.

6.10. Добросовестно относиться к ведению документации по питанию.

#### 7. Медицинской сестре Полутиной Л.А.:

7.1. Контролировать состояние здоровья работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра с ежедневной отметкой в соответствующем журнале.

7.2. Проводить занятия по гигиене питания и основ детского диетического питания, санитарно-образовательную работу, в том числе беседы относительно питания детей в коллективе и семье (ужин ребенка дома, питание в выходные дни и т.п.).

7.3. Проводить санитарно-просветительскую работу среди родителей, общественности по вопросам организации рационального питания, особенно в летний оздоровительный период.

7.4. Проводить занятия с персоналом ДОУ по вопросам гигиены питания, профилактики пищевых отравлений и острых кишечных инфекций.

7.5. Осуществлять контроль за соблюдением требований действующего законодательства по вопросам санитарии и гигиены всеми работникам ДОУ, причастными к организации питания детей.

#### 8. Заведующий хозяйством Евенко Е.Б.:

8.1. Несет ответственность за материально-техническое обеспечение пищеблока оборудованием, маркированным относительно объема и назначения: техническим электрооборудованием, посудой разной величины и назначения, кухонным инвентарем, оборудованием для уборки помещений, столами для обработки пищевых продуктов, моющими средствами и средствами для дезинфекции.

#### 9. Кладовщик Сенев М.В.:

9.1. Принимает от поставщиков продукты питания и продовольственное сырье гарантированного качества с сопроводительными документами, которые свидетельствуют об

их происхождении и качестве (накладные, сертификаты соответствия, заключения санитарно-эпидемиологической экспертизы и т.д.).

9.2. Предоставляет заявки на продукты питания в МКУ «ЦБУ и СХД УО».

9.3. Соблюдает требования санитарного законодательства при хранении продуктов питания, осуществляет их учет.

9.4. Принимает участие в составлении меню и осуществляет бракераж сырой продукции.

9.5. Отвечает за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент выдаваемых со склада продуктов.

9.6. Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформляет актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщиком.

9.7. Выдачу продуктов со склада на пищеблок производит в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

## 10. Поварам:

10.1. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

10.2. Производить закладку необходимых продуктов согласно меню-требованию.

10.3. Отвечать за хранение и использование дневного запаса продуктов, за полноту закладки продуктов и выход блюд, за качество и своевременное приготовление пищи, за санитарное состояние помещений пищеблока.

10.4. Соблюдать правила холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания; тепловой обработки (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы).

10.5. Соблюдать технологию приготовления блюд по технологическим картам, утвержденному меню - раскладке, соблюдать особенности приготовления блюд детского питания.

10.6. Производить оценку качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи), проведение профилактической витаминизации.

10.7. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы.

10.8. Соблюдать правила отбора и хранения суточной пробы пищи.

10.9. Строго соблюдать правила личной гигиены, халаты, фартуки, платки, колпаки заменять при загрязнении, раздеваться в специально отведенном месте.

10.10. Нести ответственность за состояние своего здоровья лично и ежедневно расписываться в «Гигиеническом журнале» сотрудников пищеблока об отсутствии инфекционных заболеваний и заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела у сотрудника и членов семьи

10.11. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;

- суточную пробу;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

11. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателя.

12. Помощникам воспитателей:

12.1. Обеспечивать детей питьевой водой по индивидуальной потребности. Кипяченую воду давать после охлаждения до комнатной температуры. Хранить в хорошо вымытой посуде и менять согласно утвержденному графику.

12.2. Доставлять пищу в группы только в промаркированных, закрытых крышками ведрах и кастрюлях в чистой санитарной одежде (халат, фартук, косынка), чистыми руками.

12.3. Собирать отходы после питания детей в специально маркированные емкости, которые наполняются не более чем на 2/3 объема.

12.4. Обеспечить регулярное в соответствии с графиком проведение генеральных уборок и дезинфекцию помещений, поверхностей, посуды и т.д.

12.5. Обеззараживанию подвергать все поверхности, оборудование и инвентарь помещений, обеденных столов.

13. Воспитателям:

13.1. Уделять внимание воспитанию культурно-гигиенических навыков до и во время приема пищи, начиная с раннего возраста ребенка (согласно требованиям действующей программы). постоянно.

13.2. Придерживаться принципов преемственности, единства требований в ДООУ и семье - освещать в информационных уголках для родителей (лиц, их заменяющих) вопросы организации питания детей в ДООУ и дома; вопросы рационального питания детей вносить в тематику родительских собраний, конференций, консультаций для родителей.

14. Работникам, связанным с организацией питания детей, проходить обязательные медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством.

15. Заслушивать на общих собраниях (конференциях) коллектива ДООУ, совещаниях при заведующем, педагогических советах, родительских собраниях вопросы организации питания в ДООУ.

16. Освещать медико-педагогическую оценку организации питания детей на информационных совещаниях, в справках, приказах, обсуждать результаты на производственных совещаниях

17. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

**Заведующий**

**Е.К.Петрова**

Лист ознакомления с приказом прилагается

