МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД «КРАСНАЯ ШАПОЧКА» с. ПЕТРОВКА КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ПРИКАЗ

01.09.2026 г. с. Петровка №

Об организации питания детей в МБДОУ «Детский сад «Красная шапочка»

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемических правил и норм СанПиН от № 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также осуществления контроля по данному вопросу в 2026г., **приказываю:**

1.Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН от 28.09.2020 № 2.4.3648-20, 27.10.20№2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2.Возложить ответственность за организацию питания детей в МБДОУ на заведующего хозяйством Аблямитову Л.Ф.:

2.1. Составление десятидневного меню с учётом норм, сезона, физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;

2.2.Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учётом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста.

2.3.Организация замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

2.4. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;

2.5.Организация замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

2.6.Ежемесячный подсчёт ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

2.7.Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

2.8.Ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

2.9.Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

2.10.Ведение документации по организации питания;

2.11.Контроль за соблюдением санитарно – гигиенических требований к условиям и организации питания детей;

2.12.Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, групп, их оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

2.13.Соблюдение режима питания (кратность, интервалы между приёмами).

2.14.Выполнение графика выдачи пищи детям.

2.15.Соблюдение требований по недопущению заражения и распространения инфекционных заболеваний. Контроль за наличием и использованием помощниками воспитателя, кладовщиком, поварами масок, перчаток, дезсредств.

2.16. Приём, хранение, выдачу, реализацию пищевой продукции:

2.17. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
2.18.Сохранность и сроки реализации продуктов, регистрацию во ФГИС Вет ИС, работу во ФГИС «Меркурий», в государственной информационной системе мониторинга за оборотом товаров «Честный знак»;
2.19.Работу с поставщиками продукции: приём согласно товарно-транспортных накладных и иных сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, контроль наличия и сроков медосмотров поставщика (водителя), транспортного средства.
2.20..Контроль правильности хранения, выдачи и соблюдения срока реализации продуктов (Ведение журнала бракежа скоропортящейся пищевой продукции МБДОУ «Детский сад «Красная шапочка»);
2.21.Следить за своевременным заключением договоров с поставщиками продуктов питания, осуществлять выбор поставщиков на основании пяти предложений.

3.Возложить ответственность на медицинскую сестру Алиеву Айша Рюждивну за:

3.1. Контроль за соблюдением санитарно – гигиенических требований к условиям и организации питания детей;
3.2.Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
3.3.Соблюдение режима питания (кратность, интервалы между приёмами).
3.4.Выполнение графика выдачи пищи детям.
3.5.Разведение, хранение, контроль за использованием дезинфицирующих средств.

4.Возложить ответственность на специалиста по ОТ Жовтяк Наталью Григорьевну за:

4.1.Контроль соблюдения требований инструкций по ОТ и требований безопасности при работе на пищеблоке.

5.Возложить ответственность на старшего воспитателя Шамро Наталью Николаевну за:

5.1.Контроль за соблюдением санитарно – гигиенических требований к условиям и организации питания детей;
5.2.Соблюдение режима питания в группах (кратность, интервалы между приёмами).
5.3.Выполнение графика выдачи пищи детям.
5.4.Контроль за привитием культурно-гигиенических навыков питания детей.

6.Возложить ответственность на поваров за:

6.1. Приготовление пищи в соответствии с технологическими картами и меню-раскладкой.
6.2. Ведение журнала закладки в котёл основных продуктов.
6.3. Ведение журнала отходов пищевых продуктов;
6.4. Ведение журнала температурного режима в холодильниках;
6.5. Осуществление забора и ведение журнала проб готовой продукции, маркировка пробы выдерживание срока хранения;
6.6. Содержание помещений пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН.
6.7.Снятие и хранение суточных проб возложить на поваров детского питания Сиддикову Марину Николаевну, Кириченко Татьяну Николаевну. Пробы хранить в холодильнике при температуре от +2 градусов до 6 градусов не менее 48 часов. В отсутствие поваров снятие проб и их хранение возложить на Аблямитову Л.Ф.

7.Возложить ответственность на кухонного рабочего за:

7.1. Доставку продуктов на пищеблок из склада и внутри пищеблока;

7.2. Подготовку овощей и фруктов к дальнейшей кулинарной обработке;

7.3. Сбор пищевых отходов;

7.4. Уборку помещений пищеблока, мытьё посуды и оборудования;

8.Возложить ответственность на воспитателей, помощников воспитателей за:

8.1. Обеспечение приёма пищи детьми в соответствии с режимом и нормами питания;

8.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий помещений, приёма пищи;

8.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

8.4.Организацию питьевого режима в группах в соответствии с требованиями, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

9.Утвердить бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии: заведующий хозяйством Аблямитова Л.Ф.

Члены комиссии:

старший воспитатель Шамро Н.Н.;

воспитатель Сиземина И.В.

председатель ПК Шматко С.А.

9.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котёл продуктов питания;

10. Утвердить комиссию по снятию остатков продуктов питания в составе:

заведующий МБДОУ – Колесниковой Л.А.;

заведующий хозяйством – Аблямитовой Л.Ф.;

бухгалтер МКУ «ЦОУО» - Вепрева Т.В.

Комиссии ежеквартально производит снятие остатков продуктов в кладовой и составляет акт о проведении проверки.

11. Утвердить совет по питанию в составе:

Председатель - Шматко С.А.;

Члены: старший воспитатель Шамро Н.Н.;

воспитатель Сиземина И.В.

председатель родительского комитета д/сада Кириченко Е.В.

завхоз Аблямитова Л.Ф.

12. Утвердить комиссию по родительскому контролю в составе:

Председатель – Баданивская А.В.;

Члены комиссии: Кириченко Е.В.;

Данилина ТА.

13.Утвердить график выдачи готовых блюд. (Приложение №1).

14.Утвердить график закладки продуктов питания (ответственные: завхоз Аблямитова Л.Ф., медсестра Алиева А.Р.) (Приложение №3):

-7:00 – мясо, рыба в 1 блюдо; продукты для запуска;

-7:30 – масло, сахар в кашу, сахар в напиток для завтрака;

-9:00 – 10:00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);

-10:45 – 11:15 – масло во 2-блюдо, сахар в 3-блюдо;

-13:00 – продукты для полдника.

15.Утвердить график выдачи кипячёной воды:

- 7:00, 10:00, 13:00, 16:00.Смена воды в группе каждые 3 часа.

16.Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий Л.А.Колесникова