

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

ПРИКАЗ

12.01.2026 г.

с. Петровка

№ 07

**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, 27.10.2020 № 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 бражежа 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 Т.А.

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

