

**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, 27.10.20 № 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 приемами).
- 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 приемами).
- 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 Сиддиковой 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

