

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД «КОЛОСОК»
С.МИЧУРИНСКОЕ БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБДОУ Д/С «КОЛОСОК» С.МИЧУРИНСКОЕ БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ)

ПРИКАЗ

01 сентября 2025г.

с.Мичуринское

№86-о/д

Об организации питания воспитанников МБДОУ
д/с «Колосок» с.Мичуринское Белогорского района
Республики Крым в 2025/2026 учебном году

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением главного государственного санитарного врача РФ 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», Положением об организации питания воспитанников, с целью организации сбалансированного питания воспитанников в 2025/2026у.г. в МБДОУ д/с «Колосок»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Осуществлять в 2025/2026 учебном году в дни работы МБДОУ д/с «Колосок» с.Мичуринское Белогорского района Республики Крым (далее - ДОУ) 4-х разовое питание воспитанников посредством реализации утверждённого заведующим ДОУ основного (организационного) 10-ти дневного меню.
2. Утвердить график закладки основных продуктов .
3. Утвердить график выдачи готовой продукции с пищеблока.
4. Утвердить график выдачи питьевой кипячёной воды с пищеблока.
5. Назначить **ответственным за организацию питания** в ДОУ медицинскую сестру Усенинову У.А.
- 5.1. **Ответственному за организацию питания:**
 - 5.1.1. выполнять ежедневное составление меню на основании данных о фактическом наличии детей в ДОУ и технологических карт;
 - 5.1.2. **проводить систематический контроль за работой пищеблока:**
 - соблюдением работниками пищеблока технологий приготовления , закладки продуктов, выхода блюд;
 - отслеживание приготовления блюд по меню в соответствии с нормами и калорийностью, качеством приготовления блюд;
 - санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, соблюдения личной гигиены работниками пищеблока, выполнение работниками пищеблока требований действующих СанПиН;
 - 5.1.3. разрешать выдачу блюд с пищеблока только после снятия проб готовой продукции членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы;
 - 5.1.4. осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания;
 - 5.1.5. вести журналы учёта температурного режима холодильников, влажности в складских помещениях, журнала здоровья работников;

5.1.6. в отсутствие повара проводить отбор и хранение суточных проб ;

5.1.7.осуществлять постоянный контроль за поставкой продуктов поставщиками (наличие специально оборудованного транспорта, соответствующих документов по обработке транспорта, медицинского допуска, сертификатов качества на поставляемые продукты).

6. Работникам пищеблока: повару Якубовой С.Э.:

- работать только по утвержденному заведующим ДООУ и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел согласно утвержденному графику;
- соблюдать график выдачи готовой продукции только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы;
- строго соблюдать правила санитарного содержания пищеблока (своевременное проведение уборки, кварцевания и проветривания помещений согласно утверждённых заведующим графиков), инвентаря (указание маркировки, мерок);
- строго соблюдать правила хранения продуктов, соблюдения продуктов, сроков их реализации (постоянно);
- проводить ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°....+6°;
- строго соблюдать и проводить мероприятия по обеспечению безопасности пищевых продуктов, обеспечение температурного режима в складских помещениях, соблюдение санитарного состояния содержания складских помещений;
- соблюдать личную гигиену;
- раздеваться в специально отведенном месте;
- запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке;
- категорически запрещается допускать на пищеблок посторонних лиц и детей;
- категорически запрещается оставлять помещение пищеблока без присмотра в открытом доступе для посторонних лиц.

7.На заведующего хозяйством Недимову Э.У.возложить ответственность за :

- выдачу продуктов питания с со склада на пищеблок строго по весу (ежедневно);
- составление бухгалтерской отчётности по расходу продуктов питания (ежедневно);
- списание продуктов питания и предоставление ежемесячной отчётности в бухгалтерию управления образования, молодёжи и спорта;
- организацию метрологических проверок технологического оборудования, термометров, гигрометров;
- организацию проведения дератизации, дезинфекции, дезинсекции;
- обеспечение бесперебойного водоснабжения, электроснабжения и др. мероприятия (постоянно);
- за ведение журналов бракеража готовой продукции, бракеража скоропортящихся продуктов, анализ выполнения норм питания, книг учёта продуктов питания ;
- размещение на сайте ДООУ документов по организации питания в учреждении.

8. Помощникам воспитателей: Аджиэмировой Н.К., Козловой Е.Н., Сары Л.Р.:

- строго выполнять график получения готовых блюд с пищеблока и режима приёма пищи воспитанниками групп;
- получать пищу с пищеблока в промаркированную посуду с крышками, в спецодежде;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приёма пищи детьми;
- раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
- следить за температурой раздаваемой детям пищи;
- соблюдать соответствие порции полноты содержимого блюда при раздаче каждому ребенку;

- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать к раздаче пищи детей и сотрудников, не имеющих допуск к продуктам питания;
- производить мытьё посуды с соблюдением правил обработки посуды и требованиями действующих санитарных норм и правил.

9. Воспитателям: Абкадыровой Э.Ш., Иззетовой Д.А., Меметовой З.А.:

- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений медицинской сестре о фактическом присутствии детей с отметкой в меню – требовании;
- систематически прививать воспитанникам культурно-гигиенические навыки перед приёмом пищи, после посещения туалетной комнаты;
- приобщать детей к культуре самообслуживания: дежурство (раздача салфеток, столовых приборов);
- организовывать проведение разъяснительной работы с воспитанниками по формированию этикета (культуры поведения за столом, правил приёма пищи);
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- формировать здоровый образ жизни воспитанников в форме бесед, чтений, просмотров, занятий;
- проводить просветительную работу с родителями (законными представителями) по организации питания детей дома (беседы, информационные бюллетени, оформление папок-передвижек, памяток, консультации в онлайн-формате).

10. Бракеражной комиссии осуществлять ежедневный контроль за закладкой основных продуктов и качеством приготовляемых блюд с обязательной фиксацией в журнале.

11. Совету родительского контроля за организацией питания воспитанников в ДОУ осуществлять в соответствии с Планом работы Совета на 2025/2026 г.

12. Ознакомить с настоящим приказом работников, в нем указанных, под подпись.

13. Общий контроль и ответственность за организацию питания оставляю за собой.

Заведующий



Чередник

В.В.Чередник