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

ПРИКАЗ

01сентября 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 **Усеинову 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 ДОУ 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 поверок 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 ДОУ 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 организация 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 2025/2026у.г.

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

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

Заведующий **В.В.Чередник**