

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 17 «Медвежонок»
муниципального округа город-курорт Ялта Республики Крым

298640, ул. Соловьева, д.8, пгт Гурзуф, г. Ялта, Республика Крым.
т. (7978) 455-24-13, электронный адрес: sadik_21-gurzuf@crimeaedu.ru
ИНН 9103017299 КПП 910301001 ОГРН 1149102177036 ОКПО 00809109

ПРИКАЗ

От **02.03.2026г.**

№ 34/од

**О назначении ответственного за организации питания
в МБДОУ № 17 на 2025/2026 учебный год.**

В целях организации здорового и безопасного питания в образовательных учреждениях образования муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым, условий сохранения и укрепления здоровья воспитанников и обучающихся в 2025-2026 учебном году, на основании постановления Администрации города Ялта Республики Крым от 27.02.2026 № 670-п «Об утверждении Порядка организации питания в муниципальных дошкольных образовательных и общеобразовательных учреждениях муниципального округа город-курорт Ялта Республики Крым», руководствуясь Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации 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» и Постановлением № 2 от 17.03.2025 «О внесении изменений в санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2»»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания в МБДОУ № 17 Ушакову Инну Леонидовну – медицинскую сестру; возложить ответственность за качественную организацию питания детей и питьевой режим в МБДОУ № 17, определить для ответственной следующий круг функциональных обязанностей:

1.1. Осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за ежедневным отбором суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2° +6°;

- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведение табеля посещаемости детей в группах;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.)
- правильной сервировкой стола;
- доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

1.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд (приложение № 1);
- в меню ставить подписи медицинской сестры, кладовщика, заведующего МБДОУ № 17, повара.

1.3. Представлять меню для утверждения заведующим до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

1.4. Ежедневно в 07.30 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп.

1.5. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 17



А.Е. Антонюк

С приказом ознакомлен(а):

Ушакова И.П. мед сестра