

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 19 «Солнышко» муниципального образования
городской округ Ялта Республики Крым
(МБДОУ № 19)**

ПРИКАЗ

от 09.01.2025 г.

№ 280

**О назначении ответственных по контролю
за организацией питания детей в МБДОУ № 19**

В целях организации сбалансированного и рационального питания детей в МБДОУ № 19 и выполнения требований СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать полноценное сбалансированное питание детей, соблюдение расходов в пределах средств, выделенных учреждению на организацию питания, в том числе с привлечением внебюджетных средств.
2. Питание детей в дошкольном учреждении осуществлять по циклическому сезонному меню, утвержденному заведующим.

Утвердить:

- 2.1. График закладки продуктов на пищеблоке (*Приложение*):
8.00 – масло, сахар в кашу, сахар в напиток для завтрака;
9.00 – мясо, куры в 1 блюдо;
9.30 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);
11.15 – масло во 2-блюдо, сахар в 3 блюдо;
13.00 – продукты для полдника.
3. Возложить ответственность на медицинскую сестру Черногорец А.Г. за:
 - 3.1. Составление меню согласно количеству детей на текущие сутки. Производить возврат и добавку продуктов при изменении количества детей свыше 5 или оформлять дополнительное меню-требование на текущий день.
 - 3.2. Представлять меню-требование для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.3. Контроль закладки продуктов на пищеблоке по утвержденному графику.
 - 3.4. Ведение бракеража готовой продукции согласно циклического меню.
 - 3.5. Подсчет калорийности и ведение ведомости по контролю за рациональным питанием;
 - 3.6. Контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов.

- 3.7. Контроль состояния здоровья работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра в гигиеническом журнале.
- 3.8. Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.
- 3.9. Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.
4. Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов.
5. Возложить ответственность на поваров Иманову С.С., Бондаренко Л. И., Плачендовскую Е.В., Агаеву С. А., Авдюнину В.С., Овсяникову А. С.:
 - 5.1. Производить закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику.
 - 5.2. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 5.3. Соблюдать правила холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания. Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы).
 - 5.4. Соблюдать технологию приготовления блюд, по технологическим картам утвержденного меню, соблюдать особенности приготовления блюд детского питания.
 - 5.5. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы.
 - 5.6. Соблюдать правила отбора и хранения суточной пробы пищи. Контрольное блюдо оставлять в объеме порции, согласно меню на текущий день.
6. Возложить ответственность на кладовщиков Ерёмину Т.П. и Соломка О.В.: за соблюдение требований СанПин 2.3/2.4.3590-20 к условиям хранения продуктов в продуктовой и овощной кладовых, соблюдение денежных норм питания детей.
 - 5.1. Оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).
 - 5.2. Соблюдать правила и нормы санитарного состояния продуктовых кладовых: условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).
 - 5.3. Соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.
 - 5.4. Своевременно производить заказ продуктов согласно утвержденному меню.
 - 5.5. Выполнять требования к ведению документации на складе.
 - 5.6. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

- 5.7. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ, экспедитором и отправляется на продуктовую базу.
6. Возложить ответственность за оснащённость пищеблока оборудованием и инвентарём на заместителя директора по хозяйственной части Родину И.Н.:
- 6.1. Обеспечить правильность последовательности (поточности) технологических процессов, расстановка оборудования в цехах.
- 6.2. Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования.
- 6.3. Оснащенность производственным инвентарем, посудой, условия хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
7. Контроль организации приема пищи возложить на старшего воспитателя и медицинскую сестру Черногорец А. Г.
- 7.1. Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).
- 7.2. Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды, культура поведения за столом в группах, информирование детей о правильной и вкусной пище и т.д.
- 7.3. Личная гигиена детей, условия для мытья рук.
- 7.4. Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.
- 7.5. Организация питьевого режима.
- 7.6. Старшему воспитателю обеспечить медико-педагогический контроль за организацией питания, питьевого режима в группах.
8. Контроль за выполнение настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 19:



С.А. Ключина

Приложение
к приказу № 280 от 09.01.2025г.



График закладки продуктов на пищеблоке:

- 8.00** – масло, сахар в кашу, сахар в напиток для завтрака;
- 9.00** – мясо, куры в 1 блюдо;
- 9.30** – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);
- 11.15** – масло во 2-блюдо, сахар в 3 блюдо;
- 13.00** – продукты для полдника;

