

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад компенсирующего вида №77 «Крымчаночка»
муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым
(МБДОУ №77 «Крымчаночка» г.Симферополь)

ПРИКАЗ

01.09.2025

№ 109-ОД

**Об организации питания
в МБДОУ №77 «Крымчаночка»**

Во исполнение требований Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденных главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Постановлением от 27 октября 2020 года №32, в целях организации и обеспечения сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ №77 «Крымчаночка», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением натуральных норм и калорийности, а также осуществления контроля за организацией питания в 2025-2026 учебном году

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПин, рационом питания и циклическим 10-дневным меню, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах. Выдерживать установленный в дошкольном учреждении режим питания (четыре раза в день).

2. Возложить ответственность за осуществление в целом сбалансированного рационального питания воспитанников на заведующего Луценко Ольгу Анатольевну.

3. Назначить ответственным лицом за организацию питания и составление меню-требования накануне предшествующего дня, указанного в меню – Ралдугину Я.А.

4. При составлении меню-требования Ралдугиной Я.А. учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка, предоставляя норму выхода блюд;
- представлять меню для утверждения заведующему накануне указанного в меню дня.

5. Медицинской сестре:

5.1. Отработать график питания детей разных возрастных групп и вывесить график выдачи еды рядом с окном выдачи на пищеблоке.

5.2. Регламентировать выполнение, положенных на ответственное лицо за организацию питания детей, таких обязанностей:

- разработку десятидневного меню на основе Примерного, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;

- составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- вести контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снятие пробы с готовых блюд непосредственно из котла за 30 минут до выдачи еды;
- ежедневное вывешивание меню в уголке для родителей; участие в отборе суточной пробы каждого блюда в объеме порций для детей младшей возрастной группы;
- участие в бракераже готовой продукции;
- осуществление мониторинговой деятельности по организации рационального питания детей:
 - по выполнению норм питания;
 - по качеству продуктов, которые поступают с базы;
 - по технологии приготовления еды;
 - по С-витаминизации блюд;
 - по соблюдению графика выдачи еды;
 - по соблюдению детьми правил личной гигиены и воспитанием культурно-гигиенических навыков во время употребления готовых блюд;
 - по санитарно-гигиеническому состоянию пищеблока;
 - по соблюдению персоналом правил санитарии и личной гигиены;
 - по ведению документации.

6. Заведующему хозяйством Ралдугиной Я.А.:

6.1. Нести ответственность за материально-техническое обеспечение пищеблока оборудованием, соответственно маркированным относительно объема и назначения; техническим электрооборудованием, посудой разной величины и назначения, кухонным инвентарем, оборудованием для уборки помещений, столами для обработки пищевых продуктов, моющими средствами и средствами для дезинфекции, столами и стульями, которые отвечают росту детей и тому подобное.

6.2. Обеспечить сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации.

7. Возложить ответственность на поваров Гордееву О.А., Шрамко Н.А. за:

7.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

7.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПин;

7.3. совместное с медсестрой составление разнообразного меню;

7.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

7.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

8. В целях организации контроля над приготовлением пищи определить график проверки закладки основных продуктов в котлы должностными лицами, входящими в комиссию по закладке продуктов:

- понедельник – заведующий ДОУ – Луценко О.А.;
- вторник – завхоз – Ралдугина Я.А.;

- среда – заведующий ДОУ – Луценко О.А.;
- четверг – старший воспитатель – Радионова А.В.;
- пятница - завхоз – Ралдугина Я.А.

8.1. Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии вышеуказанных лиц.

8.2. Закладку необходимых основных продуктов производить по утвержденному графику:

6.30 – рыба, крупа, творог для завтрака;

7.00 – мясо (говядина, кура);

7.30 – масло сливочное в кашу, сахар для завтрака;

8.30 – кура (1-е блюдо);

9.30 – тесто для выпечки;

10.00 – 11.00 – продукты 1-е блюдо (овощи, фрукты);

10.30 – масло сливочное 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

12.30 – рыба, творог для полдника;

14.30 – масло сливочное, сахар.

9. И.о. кладовщика Самаровой Н.А.:

9.1. Выдавать продукты из кладовой в пищеблок в соответствии с утвержденным меню, не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

9.2. Возврат и добор продуктов осуществлять не позднее 9.15 текущего дня.

10. Назначить ответственным лицом по работе в «Меркурий» по гашению ветеринарных свидетельств на продукты заведующего хозяйством Ралдугину Я.А.

11. Ответственность за организацию питания для воспитанников каждой группы несут воспитатель и помощник воспитателя.

12. Возложить ответственность на воспитателей групп за:

12.1. обеспечение приема пищи детьми;

12.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

12.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

12.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

13. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ №77
«Крымчаночка»



О.А. Луценко