



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД «СОЛНЫШКО» С. ЦВЕТОЧНОЕ БЕЛОГОРСКИЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКА КРЫМ**

297624, Республика Крым, Белогорский район, с. Цветочное, ул. Черниговская, 3-А

E-mail: sadik_solnishko-cvetochnoe@crimeaedu.ru

ОГРН 1149102168489 ОКПО 00805287 ИНН/КПП 9109007219/910901001

ПРИКАЗ

09.01.2025г.

№4

*О назначении ответственных по контролю
за организацию питания детей в МБДОУ
д/с «Солнышко» с.Цветочное Белогорского района
Республики Крым на 2025 год.*

В целях усиления контроля организации питания в дошкольном учреждении, во исполнение СанПиН СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", с целью обеспечения эффективного контроля за качеством питания, санитарным состоянием учреждения,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать полноценное сбалансированное питание детей, соблюдение расходов в пределах средств, выделенных учреждению на организацию питания.
2. Питание детей в дошкольном учреждении осуществлять по примерному 10-дневному меню, утвержденному заведующим.
3. Утвердить:
 - 3.1. График закладки продуктов на пищеблоке (Приложение №1)
 - 3.2. График выдачи питания в группы (Приложение №2)
4. **Возложить ответственность на медицинскую сестру Велишаеву Алимэ за:**
 - 4.1. Составление меню согласно количеству детей на текущие сутки. Производить возврат и добавку продуктов при изменении количества детей свыше 1 или оформлять дополнительное меню-требование на текущий день.
 - 4.2. Представление меню-требования для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.3. Контроль закладки продуктов на пищеблоке по утвержденному графику.
 - 4.4. Ведение бракеража готовой продукции согласно 10-дневного меню.
 - 4.5. Подсчет калорийности и накопительной ведомости для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка.
 - 4.6. Контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов.
 - 4.7. Контроль состояния здоровья работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра с ежедневной отметкой в соответствующем журнале.
 - 4.8. Организацию обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.
 - 4.9. Организацию и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.
 - 4.10. Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
5. **Возложить ответственность на повара Смаилову Зеру Рустемовну за:**
 - 5.1. Контроль санитарного состояния пищеблока;
 - 5.2. Производить закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику.
 - 5.3. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

- 5.4. Соблюдать правила холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания. Тепловая обработка (виды, этапы, продолжительность, температурные режимы).
- 5.5. Соблюдать технологию приготовления блюд, по технологическим картам утвержденного 10-дневного меню, соблюдать особенности приготовления блюд детского питания.
- 5.6. Производить оценку качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи), проведение профилактической витаминизации.
- 5.7. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы.

Соблюдать правила отбора и хранения суточной пробы пищи. Контрольное блюдо оставлять в объеме порции, согласно меню на текущий день, срок хранения контрольного блюда - 48 часов.

6. Возложить ответственность на кладовщика Абибуллаеву Д.М. за соблюдение требований СанПин 2.4.3648-20 к условиям хранения продуктов в продуктовой и овощной кладовых, соблюдение денежных норм питания детей.

6.1. Оцениванием качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).

6.2. Соблюдение правила и нормы санитарного состояния продуктовых кладовых: условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).

Соблюдение сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.

6.3. Своевременным производением заказа продуктов согласно утвержденному 10-дневному меню.

6.4. Выполнением требований к ведению документации на складе.

6.5. Ежемесячным проведением сверки остатков продуктов питания с бухгалтером.

Обнаружением некачественных продуктов или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ, экспедитором и отправляется на продуктовую базу.

7. Возложить ответственность за оснащённость пищеблока оборудованием и инвентарём на заведующего хозяйством Куртасанову С.Э.

7.1. Куртасановой С.Э.:

7.1.1. Обеспечить правильность последовательности (поточности) технологических процессов, расстановка оборудования в цехах.

7.1.2. Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования.

7.1.3. Оснащенность производственным инвентарем, посудой, условия хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

8. Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками детского сада возложить на медицинскую сестру Велишаеву А.:

8.1. Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.

8.2. Внешний вид работника, чистота санитарной одежды.

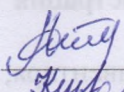
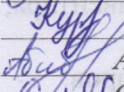
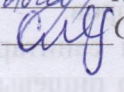
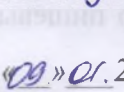
8.3. Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья.

9. Контроль за выполнение настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

Р.З.Иззет

С приказом ознакомлены:

 Велишаева А.
 Куртасанова С.Э.
 Абибуллаева Д.М.
 Смаилова З.Р.



«01» 01.2025г.

ГРАФИК ЗАКЛАДКИ ПРОДУКТОВ НА ПИЩЕБЛОКЕ

7.30 – мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска;
8.00 – масло, сахар в кашу, сахар в напиток для завтрака;
9.30 – тесто для выпечки
9.00 – 10.00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы)
10.45 – 11.15 – масло во 2-блюдо, сахар в 3 блюдо
14.00 – продукты для полдника.

ГРАФИК ВЫДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД

№п/п	Группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
1	Группа раннего возраста «Дюймовочка»	8:25	10:00	12:00	15:40
2	Группа дошкольного возраста «Кобелек»	8:25	10:00	12:00	15:40
3	Группа дошкольного возраста «Пчелка»	8:30	10:00	12:00	15:40
4	Группа дошкольного возраста «Лучики»	8:35	10:00	12:10	15:40
5	Группа дошкольного возраста «Радуга»	8:35	10:00	12:10	15:40
6	Группа дошкольного возраста «Ручеек»	8:40	10:00	12:10	15:40
7	Группа дошкольного возраста «Звездочки»	8:40	10:00	12:10	15:40