



муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «детский сад «сказка» села веселое» городского округа судак

от 09. 01. 2025 г.

г. Судак, село Веселое, ул. Тимирязева, 13а

№ 13 -O

«Об организации питания детей и производственном контроле в МБДОУ «Детский сад «Сказка» села Веселое» городского округа Судак на 2025 год»

На основании санитарно-эпидемиологических правил СанПин 2.4.1.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020г №28), на основании СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» с целью организации сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ «Детский сад «Сказка» села Веселое» городского округа Судак, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024 году

приказываю:

- 1. Организовать питание детей в МБДОУ Детский сад «Сказка» села Веселое» городского округа Судак в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 2-х до 8 лет, посещающих МБДОУ Детский сад «Сказка» села Веселое» городского округа Судак с 10,5 часовым режимом.
- **2.** Назначить ответственной за организацию качества питания, производственный контроль Полищук Светлану Ильиничну заведующего хозяйством МБДОУ «Детский сад «Сказка» села Веселое» городского округа Судак.

Срок исполнения: с 09.01.2025г. по 31.12.2025 г.

- 3. В ее обязанности входит осуществлять контроль:
- за приготовлением пищи;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за санитарным состоянием мясных и овощных цехов;
- ведение журналов производственного контроля;
- составление актов и заполнение карт производственного контроля.
- оставлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

- 3.1. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи заведующей хозяйством, повара, принимающих продукты со склада и заведующего.
- **3.2.**Представлять меню на утверждение заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.3. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9:00.

Срок исполнения: постоянно

- 4. Утвердить график приема пищи (по возрастной группе):
- **-** завтрак 08:30 9:10
- второй завтрак 10:10 10:20
- обед 12:05 13:00
- **-** полдник 15:40 15:50

Срок исполнения: с 09.01.25г. по 31.12.25г.

- **5.** Сотрудникам пищеблока поварам, разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню. Срок исполнения: постоянно
- 6. Контроль за поставкой продуктов питания: своевременность поставки, качество товара, наличие необходимой документации на каждый вид товара, ассортимент получаемых от поставщиков продуктов, а также точность веса возложить заведующую хозяйством Полищук С.И. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается заведующей Авраменко М.В, заведующей хозяйством Полищук С.И. и поставщиком в лице экспедитора.

Срок исполнения: постоянно

- **7.** Получение продуктов на склад производит заведующая хозяйством Полищук С.И.
- **8.** Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню, не позднее 17:00 предшествующего дня, указанного в меню.

Срок исполнения: постоянно

9. Контроль за приготовлением пищи и закладкой продуктов в котлы осуществляет заведующая хозяйством Полищук С.И.Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале.

Срок исполнения: постоянно.

- 10. Повару Дрогиной Н.А. :
- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующим меню требованию;
- закладку продуктов в котел производить строго в присутствии заведующая хозяйством Полищук С.И.

Срок исполнения: постоянно

11. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

- **-** завтрак 08:20 08:40
- второй завтрак 10:00 10:10
- обед 12:00 12:20
- полдник 15:30 15:50

Срок исполнения: с 09.01.25г. по 31.12.25г.

12.В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
 - инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
 - медицинскую аптечку;
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - посуду с указанием веса пустой тары и соответствующей маркировкой.

Срок исполнения: постоянно

13. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

Срок исполнения: постоянно

14. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатель и помощник воспитателя.

Срок исполнения: с 09.01.25г. по 31.12.25г.

15. Общий контроль за организацией питания в МБДОУ оставляю за собой.

Срок исполнения: постоянно.

16. Контроль за исполнением приказа возложить на заведующая хозяйством Полищук С.И.

ODDWOO OODS

Срок исполнения: с 09.01.25г. по 31.12.25г.

- **17.** С приказом ознакомить всех сотрудников МБДОУ; копию вывесить в пищеблоке.
 - 18. Считать утратившим силу приказ №13 от 09.01.2024г.
 - 19. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Детский села Веселое» городского округ	II ST and I	Авраменко М.В.
С приказом ознакомлены:	Toron Cold	
	hommel	_ Полищук С.И.
	DL V	Дрогина Н.А.