

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 31» МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ЯЛТА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

П Р И К А З

От 18.08.2025г.

пгт Гаспра

№ 124-од

**Об организации питания воспитанников
МБДОУ № 31 в 2025-2026 учебном году**

В соответствии Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 25 декабря 2023 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 01.01.2022 г, с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню – требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2025-2026 учебном году производственного контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить количество воспитанников, получающих горячее питание в МБДОУ №31 в соответствии со списочным составом ДОУ на 01.09. 2025г. – 236 человек.
2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 20 - дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет в МБДОУ №31, реализующего образовательную программу дошкольного образования с 12 часовым пребыванием детей в ДОУ;
 - 2.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего и в соответствии с Методическими указаниями;
3. Возложить ответственность за организацию питания на ответственного за организацию питания и питьевого режима воспитанников МБДОУ №31 приказ 122-од от 18.08.2025г;
4. Разработать и утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы, - ответственный заместитель заведующего по ВМР.
5. Ответственному за организацию питания воспитанников:
 - 5.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
 - 5.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:
 - определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;
 - указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи кладовщика, повара.
 - 5.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
 - 5.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов;

6. Поварам, кладовщику, отвечающим за организацию питания в учреждении:

6.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню – требованию;

6.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несёт ответственность кладовщик.

6.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ (кладовщик, повар, ответственный за организацию питания в ДОУ);

6.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Томчук Н.М. – материально-ответственное лицо.

6.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности.

6.6. Выдачу продуктов кладовщику из продуктового склада на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню – требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню – требовании, под подпись (повар);

6.7. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с технологическими картами, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику;

6.8. Персональная ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С возлагается в соответствии с приказом № 123-од от 18.08.2025г.

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

8. Ответственность за организацию питания детей в группе несут воспитатели и помощники воспитателей;

9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой;

Заведующий МБДОУ №31

Пенева И.А.

С приказом ознакомлены:



Своей компетенции с/б?
Пенева И.А.
Томчук Н.М.
Трабренко К.В.
Душка
Горюнов Т.В.
Васильева З.Т.