



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ НИЖНЕГОРСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «РУЧЕЁК»
НИЖНЕГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБДОУ Нижнегорский детский сад «Ручеёк»)**

ПРИКАЗ

20.08.2025г.

№ 100-о

Об организации питания детей
на 2025/2026 учебный год
в МБДОУ Нижнегорский детский
сад «Ручеёк»

В соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», «СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020г №32»; постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и молодежи» и постановлений администрации Нижнегорского района № 314 от 01.09.2020г «Об утверждении стоимости питания обучающихся, получающих начальное общее, основное общее, среднее общее образование и детей льготных категорий в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Нижнегорский район Республики Крым и признании утратившими силу некоторых постановлений администрации Нижнегорского района»; № 475 от 29.12.2020г « О внесении изменений в постановление администрации Нижнегорского района от 01.09.2020г №314 «Об утверждении стоимости питания обучающихся, получающих начальное общее, основное общее, среднее общее образование и детей льготных категорий в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Нижнегорский район Республики Крым и признании утратившими силу некоторых постановлений администрации Нижнегорского района»; № 392 от 14.12.2018г «О внесении изменений в постановление администрации Нижнегорского района Республики Крым от 17.01.2018года №7 «Об установлении размера родительской платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных организациях, осуществляющих образовательную деятельность на территории Нижнегорского района Республика Крым», №333 от 15.11.2019 «О внесении изменений в постановление администрации Нижнегорского района Республики Крым от 05.04.2019 №101 «Об утверждении Порядка выплаты денежной компенсации взамен бесплатного горячего питания детям с ограниченными возможностями здоровья, а также детям – инвалидам имеющим статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому»

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 двухнедельному меню для дошкольников, утвержденному заведующим.

3. Утвердить и ввести в действие с 01.09.2025 года Положение об организации питания в МБДОУ Нижегородский детский сад «Ручеёк», Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в МБДОУ Нижегородский детский сад «Ручеёк», Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в МБДОУ Нижегородский детский сад «Ручеёк».

3. Утвердить:

График:

- закладки основных продуктов;

- выдачи пищи;

Памятку по сбору и утилизации пищевых отходов;

Примерный объем отдельных видов блюд для детей разных возрастов (в граммах);

Санитарные нормы сервировки стола;

Правила использования ветоши в групповых;

Время отбора суточной пробы;

Правила генеральной уборки пищеблока;

Акт замены блюд;

Акт на дополнительное питание воспитанников.

Инструкции:

- по обработке хлебного шкафа на пищеблоке;

- по обработке хлебного лотка в группе;

- по мытью столовой посуды и приборов;

- по мытью кухонной посуды и инвентаря;

- по организации питания воспитанников;

- по приготовлению двухпроцентного мыльно-содового раствора;

- по мытью яиц на пищеблоке;

- по санитарной обработке производственных столов;

- по проведению С-витаминизации питания;

- по обработке зелени, сырых овощей и фруктов.

4. Возложить ответственность на медицинскую сестру за:

4.1. Составление меню согласно количеству детей на текущие сутки.

4.2. Представлять меню-требование для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.3. Ежедневно вывешивать меню на стенд рядом с окном выдачи пищи с пищеблока

4.4. Контроль закладки продуктов на пищеблоке по утвержденному графику.

4.5. Организовывать замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов

4.6. Контролировать правильность кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.

4.7. Снятие пробы непосредственно из котла за 30 минут до выдачи пищи для групп и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

4.8. Ведение бракеража готовой продукции, согласно основного (организованного) меню для дошкольников.

4.9. Подсчет калорийности и накопительной ведомости для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка;

4.10. Контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов.

4.11. 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.

4.12. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

4.13. Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

4.14. Проводить занятие с персоналом МБДОУ по вопросам гигиены питания, профилактики питания отравлений и острых кишечных инфекций;

4.15. Обязательное прохождение медицинских осмотров в соответствии с действующим законодательством;

5. Возложить ответственность на заместителя заведующего по АХР за:

5.1. соблюдение требований действующего СанПиН к условиям хранения продуктов в продуктовой и овощной кладовых, соблюдение денежных норм питания детей;

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

5.3. Соблюдение правил и норм санитарного состояния продуктовой кладовой: условия хранения продуктов (правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей);

5.4. Соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках;

5.5. Своевременный заказ продуктов согласно утвержденному основному (организованному) меню для дошкольников;

5.6. Выполнение требований к ведению документации на складе;

5.7. Ежемесячную сверку остатков продуктов питания с бухгалтером;

5.8. Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями ДОУ, экспедитором и отправляется на продуктовую базу.

5.9. Оснащённость пищеблока оборудованием;

5.10. Обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов, расстановка оборудования в цехах;

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

6. Возложить ответственность на поваров:

6.1. Строго соблюдать во время приготовления блюда основы производственного процесса (основы приготовления);

6.2. Правильное выполнение основ приготовления 1-х и 2-х блюд, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями действующего СанПиН 2.3;

6.3. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

6.4. Отвечать за сохранение и использование дневного запаса продуктов, за полноту закладки продуктов и выход блюд, за качество и своевременное приготовление еды, за санитарное состояние помещений пищеблока;

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

6.6. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

6.7. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

6.8. Совместное с медицинской сестрой составление разнообразного меню;

6.9. Строго соблюдать правила личной гигиены. Санитарную одежду (халаты, фартуки, косынки) менять при загрязнении. Постоянно;

6.10. Расписываться всем работникам пищеблока лично в журнале здоровья работников пищеблока об отсутствии дисфункции кишечника и респираторных инфекций.

7. Возложить ответственность на кухонного рабочего:

- 7.1. Строго соблюдать подготовки сырых продуктов (моет овощи, фрукты и т. п.) для дальнейшей кулинарной обработки.
- 7.2. Содержать в чистоте и порядке кухонный инвентарь и оборудование.
- 7.3. Мыть противни, разделочные доски и кухонный инвентарь (ножи, половники, терки, чайники, кастрюли) с моющими средствами.
- 7.4. Содержать в чистоте стеллажи для сушки поддонов, противней, разделочных досок и др. кухонного инвентаря.
- 7.5. Сбирать и утилизировать производственные отходы в специальные контейнеры для отходов.
- 7.6. Очищать мусоросборники, промывает их дезинфицирующим средством, собирает мусор и относит его в установленное место.
- 7.7. Чистить и дезинфицировать мойки, раковины и другое техническое оборудование.
- 7.8. Своевременно убирать помещения пищеблока и кладовой (удаляет пыль, моет полы, стены, оконные рамы и стекла, шкафы, стеллажи).

8. Ответственность за организацию питания в каждой возрастной группе несут воспитатели (помощники воспитателя):

8.1. Помощникам воспитателей строго соблюдать график получения пищи с пищеблока и режим приема пищи детьми:

- 8.1.1. Осуществлять в соответствии с перечнем блюд по меню, с требованиями этикета и с возрастом детей;
- 8.1.2. Не допускать раздачу первого блюда в присутствии детей;
- 8.1.3. Строго соблюдать требуемую температуру блюд;
- 8.1.4. Неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче блюд.
- 8.1.5. Дежурство по столовой в группах дошкольного возраста проводить с соблюдением безопасных гигиенических мер.
- 8.1.6. Помощникам воспитателей мытье посуды согласно и требованиям действующего СанПиН.

8.2. Воспитателям групп:

8.2.1. Систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков у детей, правил поведения за столом. Осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей.

9. Подготовить и провести лекции с воспитателями по созданию у детей во время приема пищи положительного эмоционального настроения. Ответственный – старший воспитатель Е.В. Цвилий

9.1. Осуществлять контроль за организацией детского питания на основе циклограммы:

№ п/п	Должность контролирующего	Функциональные обязанности по контролю за питанием	Цикличность контроля
1.	Заведующий	Несет ответственность за всю организацию питания	Ежедневно
2.	Медицинская сестра	1. Осуществляет систематический контроль в течение всего дня за рационом питания детей 2. За выполнением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	Ежедневно
3.	Заместитель заведующего по АХР	Контроль за транспортировкой продуктов, их качеством и их хранением	Ежедневно
4.	Заместитель заведующего	Контроль:	Систематически

	ющего по АХР	1. За правильным использованием тары в кладовой и на пищеблоке	
5.	Старший воспитатель	1. Организация питания в группах 2. Воспитание культурно-гигиенических навыков у детей 3. Сервировка столов, организация дежурства по столовой	Согласно плана работы
6.	Председатель Совета по питанию	1. Снятие остатков продуктов на кухне и в кладовой 2. Выполнение норм выхода порций	Внезапные проверки (не реже 1 раза в неделю)
7.	Бракеражная комиссия	1. Закладка основных продуктов. 2. Качество приготовляемых блюд с фиксацией в журнале	Ежедневно

10. Контроль за выполнение настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

О.В. Уманская

