Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Дрофинский детский сад «Берёзка» Нижнегорского района Республики Крым (МБДОУ Дрофинский детский сад «Берёзка»)

ПРИКАЗ

28.08.2026 № 96-од

с.Дрофино

О назначении ответственных по контролю за организацию питания детей в детском саду

В целях усиления контроля организации питания в дошкольном учреждении, во исполнение СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", повышения личной ответственности персонала пищеблока, а также с целью сбалансированного питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения приготовления блюд в соответствии с меню приготавливаемых блюд, выполнения норм и калорийности, а также осуществление контроля в 2026-2027 учебном году.

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 основному (организационному) меню приготавливаемых блюд, утвержденному заведующим.

Утвердить:

2.1. График выдачи питания в группы:

3. Возложить ответственность на медицинскую сестру Юнусову Нажие Эдимовну за:

3.1. Составление меню приготавливаемых блюд. Меню составлять по рекомендуемой форме из приложения 8 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Составлять ежедневное меню основного питания – на сутки для всех возрастных групп (подп.7,подп.10 п.59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26) Утвержденное ежедневное меню вывешивать в группах детского сада или холле).

3.2. Контроль закладки продуктов на пищеблоке.

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

3.4. Контролировать правильность кулинарной обработки, выхода блюд и качество пищи.

3.5. Снятие пробы непосредственно из котла за 30 минут до выдачи пищи для групп и записи в специальном Журнале бракеража готовой пищевой продукции оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи.

3.6. Ведение бракеража готовой продукции согласно меню блюд.

3.7. Подсчет калорийности и накопительной ведомости для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка.
3.8. Контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов.
3.9. 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.
3.10. Ведение контроля санитарного состояния посуды ее хранения, маркировки и правильного использования по назначению, ее обработка.
3.11. Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения.
3.12. Проводить занятие с персоналом МБДОУ по вопросам гигиены питания, профилактики питания ,отравлений и острых кишечных инфекций.
3.13. Организовывать обязательное прохождение медицинских осмотров в соответствии с действующим законодательством;
4. Возложить ответственность на заведующего хозяйством:
4.1. За соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", к условиям хранения продуктов в продуктовом и овощном складе, соблюдение денежных норм питания детей.
4.2. За соблюдение санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработка.
4.3. Выполнение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами.
4.4. За контроль качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).
4.5. Соблюдение правил и норм санитарного состояния продуктового склада: условия хранения продуктов (правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).
4.6. Ведение ежедневного контроля температуры холодильного оборудования (подп..4.,п.64 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",) с записью в журнале по утвержденной СанПиНом форме. (приложении 2 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26).
4.7. Ведение Журнала учета температуры и влажности в складских помещениях (приложении 3 ,СанПиН 2.3/2.4.4282-26)
4.8. Соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов.
4.9. Своевременное производство заказов продуктов , согласно утвержденному двухнедельному меню приготавливаемых блюд.
4.10. Выполнение требований по ведению документации на складе.
4.11. Проведение ежемесячной сверки остатков продуктов питания с бухгалтером. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ,
4.12. За оснащённость пищеблока оборудованием .
4.13. Обеспечение правильности последовательности (поточности) технологических основных процессов , расстановку оборудования на пищеблоке.
4.14. За наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования.
5. Возложить ответственность на повара: Абдурефиеву Бедрие Рустемовну :

5.1. Строгое соблюдение во время приготовления блюд основного производственного процесса (основного приготовления);
5.2. Правильное выполнение основного приготовления 1-х и 2-х блюд;
5.3. За ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
5.4. 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;
5.5. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов);
5.6. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
5.7. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
5.8. Совместное с медицинской сестрой составление разнообразного меню;
5.9. Строгое соблюдение правил личной гигиены. Санитарную одежду (халаты, фартуки, косынки) менять при загрязнении. Постоянно;
5.10. Расписываться всем работникам пищеблока лично в гигиеническом журнале (сотрудников) об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела
6. Возложить ответственность на кухонного рабочего :
6.1. Строгое соблюдение подготовки сырых продуктов(мытьё овощей , фруктов и т. п.) для дальнейшей кулинарной обработки.
6.1. Содержание в чистоте и порядке кухонного инвентаря и оборудования.
6.2. Производство мойки противней , разделочных досок и другого кухонного инвентаря (ножи, половники, терки, чайники, кастрюли) с моющими средствами .
6.3.Содержание в чистоте стеллажей для сушки поддонов, противней, разделочных досок и др. кухонного инвентаря.
6.4.Сбор и утилизацию производственных отходов в специальные контейнеры для отходов.
6.5.Очистку мусоросборника, промывку их дезинфицирующим раствором, сбор мусора и вынос его в установленное место.
6.6.Чистку и дезинфицирование мойки, раковины и другого технологического оборудования.
6.7.Своевременную уборку помещения пищеблока (удаление пыли, мойку полов, стен, оконных рам и стекол, шкафов , стеллажей).
7. Ответственность за организацию питания в каждой возрастной группе несут воспитатели и помощники воспитателей.
7.1. Помощникам воспитателей строго соблюдать график получения пищи с пищеблока и режим приема пищи детьми;
7.1.1. соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах , хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
7.1.2. Не допускать раздачу первого блюда в присутствии детей;
7.1.3. Строго соблюдать требуемую температуру блюд;
7.1.4.Неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче блюд.
7.1.5. Осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков культуры еды и гигиенических навыков приема пищи: приучать правильно пользоваться столовыми приборами, правильно сидеть во время приема пищи, пользоваться салфеткой, мыть руки до и после еды, полоскать рот, хорошо пережевывать пищу и т.д.

7.1.6.Помощникам воспитателей мытье посуды производить с соблюдением инструкции обработки посуды и требованиями санитарных правил.
7.2.Воспитателям групп:
7.2.1.Систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков у детей, правил поведения за столом. Осуществлять индивидуальный подход к детям вовремя приема пищи с учетом их личностных особенностей.
8. Подготовить и провести занятия с воспитателями по созданию у детей вовремя приема пищи положительного эмоционального настроя. Ответственный – старший воспитатель –Османова Юлия Керимовна
9. 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 рациональным питанием детей 2. За выполнением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	Ежедневно
3.	Заведующий хозяйством	Контроль за транспортировкой продуктов, их качеством и их хранением	Ежедневно
4.	Заведующий хозяйством	Контроль: 1. За правильным использованием тары в складском помещении и на пищеблоке	Систематически
5.	Старший воспитатель	1.Организация питания в группах 2.Воспитание культурно-гигиенических навыков у детей 3. Сервировка столов, организация дежурства по группам	Согласно плана работы
7.	Бракеражная комиссия	1. Закладка продуктов. 2. Качество приготовляемых блюд с фиксацией в журнале	Ежедневно

10. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий _____ Воробьёва Э.Р.

С приказом ознакомлены:

ФИО	Дата	Подпись
Юнусова Н.Э.		
Куртмалаева А.Э.		
Абдурефиева Б.Р.		
Абдулкаирова А.Р.		
Зверева Н.Ю.		
Умерова С.С.		
Цвилий Н.В.		
Османова Ю.К.		
Ворона Н.Л.		
Самсонова А.В.		
Махсудова Н.С.		
Залесская Л.М.		