

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
АЛЕКСЕЕВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «СКАЗКА»
АЛЕКСЕЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
(МБДОУ АЛЕКСЕЕВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «СКАЗКА»)**

ПРИКАЗ

09.01.2025.

№ 24

Об организации питания в МБДОУ

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях обеспечения организации питания воспитанников, создания необходимых условий для организации питания, охраны и укрепления здоровья,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на медицинскую сестру Матросову Анну Вячеславовну за:
 - 2.1. организацию питания в ДОУ;
 - 2.2. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - 2.3. ежедневное вывешивание меню и рекомендуемого набора продуктов детям;
 - 2.4. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 2.5. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 2.6. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.7. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 2.8. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.9. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 2.10. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её

хранение;

2.11. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

2.12. контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

2.13. контроль за специальным транспортом, доставляющим пищевые продукты в ДООУ (наличие санитарного паспорта на транспорт, личной медицинской книжки у водителя).

2.14. контроль за наличием сопроводительных документов на продукты, поступающие на склад и без них к реализации не допускать.

3. Создать бракеражную комиссию в составе пяти человек:

1. Песковацкова Алла Михайловна – председатель комиссии;

2. Матросова Анна Вячеславовна – член комиссии;

3. Горлова Татьяна Михайловна – член комиссии;

4. Елишева Инна Владимировна – член комиссии;

5. Жовнер Татьяна Васильевна – член комиссии.

3.1 возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку продуктов питания.

4. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Жовнер Татьяну Васильевну за:

4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

4.2. порядок приема продуктов питания в ДООУ, их хранение, выдачу, транспортировку, сроки реализации;

4.3. за своевременность доставки продуктов (в соответствии с графиком завоза), точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов;

4.4. оформление необходимых документов;

4.5. работу с поставщиками;

4.6. выполнение договоров (контрактов).

5. Заведующему хозяйством Жовнер Татьяне Васильевне:

5.1. принимать продукты на склад в присутствии членов комиссии по общественной приёмке товаров;

5.2. не принимать на склад продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность и оформленных соответственно установленным стандартам;

5.3. следить за наличием маркировочных ярлыков или их копий на мешкотаре, картонной таре и т.д., сохранять до окончания реализации продукции;

5.4. осуществлять контроль за хранением и реализацией продуктов со склада (руководствуясь сроком годности и режимом хранения пищевых продуктов, установленных предприятием-изготовителем и указанными на этикетке, (на таре,

- на потребительской упаковке, а также в удостоверении качества и безопасности)). Следить за соблюдением правил товарного соседства;
- 5.5. оформлять актом обнаруженные некачественные продукты или их недостачу с предоставлением информации заведующему ДОУ.
 - 5.6. своевременно и грамотно вести учетно-отчетную документацию, в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 5.7. неукоснительно выполнять правила личной гигиены;
 - 5.8. вести и содержать всю документацию в строгом порядке;
 - 5.9. своевременно предоставлять поставщику заявку на продукты питания;
 - 5.10. осуществлять контроль за соблюдением санитарных норм перевозки продуктов питания;
 - 5.11. осуществлять контроль за санитарным состоянием продуктового склада, ежедневно проводить уборку складского помещения.
6. Возложить ответственность на поваров: Горлову Татьяну Михайловну и Елищеву Инну Владимировну за:
- 6.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 6.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 6.3. совместное с завхозом и медсестрой составление разнообразного меню;
 - 6.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 6.5. снятие (отбор) проб и хранение суточных проб;
 - 6.6. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
7. Возложить ответственность на воспитателей за:
- 7.1. обеспечение приема пищи детьми;
 - 7.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 7.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 7.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды;
 - 7.5. ведение табеля учета посещаемости детей.
8. Возложить ответственность на помощников воспитателей за:
- 8.1. доставку пищи с пищеблока в группу строго согласно графику в закрытой таре, раздачу пищи воспитанникам (вместе с воспитателем), уборку и мытье посуды;
 - 8.2. санитарную обработку посуды и детских столов непосредственно перед каждым приемом пищи;
 - 8.3. обеспечение санитарно-гигиенического состояния помещений и оборудования детского сада, которое соответствует санитарно-гигиеническим нормам их содержания согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» ;

8.4. дополнительные мероприятия, соответствующие действующим требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при неблагоприятной эпидемической ситуации, контроль дезинфекционной обработки посуды и соблюдение дезинфекционного режима группы во время карантина.

9. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий: Песковацкова А.М. Песковацкова

С приказом ознакомлены:

Подпись	Расшифровка подписи	Дата
	Н.Н.Арчаков	08.01.2025
	О.А.Арчакова	09.01.2025
	М.Д.Арчикова	09.01.2025
	Н.В. Рудакова	09.01.2025
	Н.В.Гратий	09.01.2025
	Т.М.Горлова	09.01.2025
	А.А.Денисова	09.01.2025
	И.В.Елишева	09.01.2025
	М.В.Ефремова	09.01.2025
	Т.В.Жовнер	08.01.2025
	Д.С.Квашнина	09.01.2025
	Т.И.Концова	09.01.2025
	С.О.Кубракова	09.01.2025
	Т.С.Кузнецова	09.01.2025
	О.П.Ларина	09.01.2025
	Т.В.Мартынова	09.01.2025
	Ф.М.Мустафаева	09.01.2025
	А.В. Матросова	09.01.2025
	Л.А.Мхитарян	09.01.2025
	М.Ю. Пайтян	09.01.2025
	А.М.Песковацкова	09.01.2025
	Е.П.Потапова	09.01.2025
	Л.А.Федосова	09.01.2025
	Ю.А.Ежов	09.01.2025