

ПРИКАЗ

12.01.2026

№ 27

Об организации питания в ДОУ

С целью организации полноценного и сбалансированного питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления пищи в соответствии с меню и технологическими картами, осуществления контроля за организацией питания, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание в ДОУ с помощью аутсорсинговой услуги по организации питания воспитанников, предоставленной ООО «Славия» на основании контракта.
2. Организовать питание воспитанников в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также в соответствии с утвержденным примерным 10-дневным меню, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологическим потребностям растущего организма в основных пищевых веществах.
3. Обязанности исполнителя услуги по организации питания ООО «Славия»:
 - 3.1. оказание услуги в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами:
 - СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"
 - СанПиН 2.3.2.1078-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"
 - СанПиН 2.3.2.2401-08 "Дополнения и изменения N 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"
 - 3.2. ответственность за исполнение контракта 17-СК от 12.01.2026г.
 - 3.3. ответственность за составление и утверждение 10-дневного меню
 - 3.4. ответственность по обеспечению продуктами питания с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства
 - 3.5. фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню
 - 3.6. организацию замены продуктов питания на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
 - 3.7. соблюдение всех требований согласно контракту 17-СК от 12.01.2026г. по организации питания с соблюдением всех норм.
4. Обязанности заведующего ДОУ:
 - 4.1. согласование 10-дневного меню;
 - 4.2. контроль правильной кулинарной обработкой, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 4.3. контроль правильностью хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
5. Возложить ответственность на старшую медсестру Щербакову Т.В. за проведение контроля по оказанию работниками Исполнителя контракта услуги по организации питания воспитанников:
 - 5.1. организацию питания воспитанников на основании двухнедельного основного меню, утвержденного директором ООО «Славия» и согласованного заведующим ДОУ;
 - 5.2. организацию питания воспитанников в соответствии с режимом питания, утвержденным заведующим и согласованным с исполнителем контракта;

5.3. соответствием фактического рациона питания утвержденному двухнедельному основному меню;

5.4. размещением на раздаче на пищеблоке ежедневного меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, стоимость дня;

5.5. организацией замены продуктов на равноценные по составу, учетом их пищевой ценности в соответствии с таблицей замены пищевой продукции при отсутствии основных продуктов;

5.6. качеством используемых продуктов, условиями хранения, сроками их реализации;

5.7. технологией приготовления блюд, правильной кулинарной обработки, выходом блюд (контрольное взвешивание) и вкусовых качеств;

5.8. правильностью отбора и хранением суточной пробы, записи в журнале бракеража готовой продукции оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче с подписью всех членов бракеражной комиссии (по форме – приложение № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

5.9. подсчет каждые 10 дней выполнение натуральных норм питания по ведомости контроля за рационом питания (по форме – приложение № 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

5.10. подготовкой кипяченой воды для организации питьевого режима, соблюдением графика смены кипяченой воды;

5.11. соблюдением санитарно-эпидемиологических требований на пищеблоке в соответствие с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.12. соблюдением правил личной гигиены;

5.13. проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания или непосредственно контактирующих с пищевой продукцией на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний и заболеваний верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносить в гигиенический журнал (сотрудники) (по форме – приложение № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

6. Возложить ответственность на заместителя заведующего по АХЧ Попову М.Н. за:

6.1. ежедневно представлять работнику Исполнителя заявку на питание на следующий день;

6.2. по итогам оказания услуги за день ежедневно подписывать совместно с работником Исполнителя Талон абонементной книжки;

6.3. ежемесячно вести сводную ведомость по питанию;

6.4. ежедневно осуществлять контроль хода оказания услуги работниками Исполнителя;

6.5. обеспечить бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение пищеблока кухонным инвентарём;

6.6. устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях производственной зоны, в случае если они не вызваны виновными действиями работниками Исполнителя;

6.7. обеспечить температурный режим в помещениях пищеблока и складских помещениях;

6.8. организовывать проведение на пищеблоке и складских помещениях дезинсекционных и дератизационных мероприятий;

6.9. проведение контроля за:

- использованием работниками Исполнителя складских помещений в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;

- обеспечением работниками Исполнителя надлежащего санитарного содержания помещений, оборудования и инвентаря, с соблюдением установленных правил и требований санитарной и пожарной безопасности;

- обеспечением работниками Исполнителя на объекте Заказчика экономию электроэнергии, горячей и холодной воды, а также использовать указанные и иные ресурсы исключительно для нужд Заказчика и в целях исполнения Контракта.

7. Возложить ответственность на воспитателей за:

7.1. организацию питания детей в группах в соответствии с требованиями СанПиН;

7.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

7.3. создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

7.4. формирование культурно-гигиенических навыков, самообслуживания у детей и правил этикета;

7.5. организацию питьевого режима в группах;

7.6. вывешивание в уголке для родителей:

- ежедневного меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, стоимость дня;

- рекомендаций по организации здорового питания детей.

7. Возложить ответственность на помощников и младших воспитателей за:

7.1. получение пищи на пищеблоке в соответствии с графиком выдачи;

7.2. строгое выполнение норм выдачи детям готовой пищи;

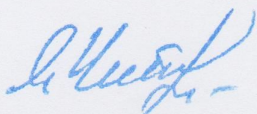
7.3. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

7.4. создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

7.5. организацию питьевого режима в группе, использование кипяченой воды, подготовленной на пищеблоке, соблюдение графика смены кипяченой воды.

8. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



Е.Б. Чибырякова

Ознакомлены: