

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД «КРАСНАЯ ШАПОЧКА» с. ПЕТРОВКА  
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ПРИКАЗ

№ 93

02.09.2024 г.

**Об организации питания детей в  
МБДОУ «Детский сад «Красная шапочка»**

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН от № 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024г., **приказываю:**

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН от 28.09.2020 № 2.4.3648-20, 27.10.2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

**2. Возложить ответственность за организацию питания детей в МБДОУ на заведующего хозяйством Аблямитову Л.Ф.:**

- 2.1. Составление десятидневного меню с учётом норм, сезона, физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
- 2.2. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учётом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста.
- 2.3. Организация замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- 2.4. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
- 2.5. Организация замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- 2.6. Ежемесячный подсчёт ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
- 2.7. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- 2.8. Ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- 2.9. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- 2.10. Ведение документации по организации питания;
- 2.11. Контроль за соблюдением санитарно – гигиенических требований к условиям и организации питания детей;
- 2.12. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, групп, их оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- 2.13. Соблюдение режима питания (кратность, интервалы между приёмами).
- 2.14. Выполнение графика выдачи пищи детям.
- 2.15. Соблюдение требований по недопущению заражения и распространения инфекционных заболеваний. Контроль за наличием и использованием помощниками воспитателя, кладовщиком, поварами масок, перчаток, дезсредств.
- 2.16. Приём, хранение, выдачу, реализацию пищевой продукции;
- 2.17. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

2.18. Сохранность и сроки реализации продуктов, регистрацию во ФГИС Вет ИС и работу во ФГИС «Меркурий»;

2.19. Работу с поставщиками продукции: приём согласно товарно-транспортных накладных и иных сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, контроль наличия и сроков медосмотров поставщика (водителя), транспортного средства.

2.20. Контроль правильности хранения, выдачи и соблюдения срока реализации продуктов (Ведение журнала бражежа скоропортящейся пищевой продукции МБДОУ «Детский сад «Красная шапочка»);

2.21. Следить за своевременным заключением договоров с поставщиками продуктов питания, осуществлять выбор поставщиков на основании пяти предложений.

**3. Возложить ответственность на медицинскую сестру Алиеву Айша Рюждивну за:**

3.1. Контроль за соблюдением санитарно – гигиенических требований к условиям и организации питания детей;

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

3.3. Соблюдение режима питания (кратность, интервалы между приёмами).

3.4. Выполнение графика выдачи пищи детям.

3.5. Разведение, хранение, контроль за использованием дезинфицирующих средств.

**4. Возложить ответственность на специалиста по ОТ Жовтяк Наталью Григорьевну за:**

4.1. Контроль соблюдения требований инструкций по ОТ и требований безопасности при работе на пищеблоке.

**5. Возложить ответственность на старшего воспитателя Шамро Наталью Николаевну за:**

5.1. Контроль за соблюдением санитарно – гигиенических требований к условиям и организации питания детей;

5.2. Соблюдение режима питания в группах (кратность, интервалы между приёмами).

5.3. Выполнение графика выдачи пищи детям.

5.4. Контроль за привитием культурно-гигиенических навыков питания детей.

**6. Возложить ответственность на поваров за:**

6.1. Приготовление пищи в соответствии с технологическими картами и меню-раскладкой.

6.2. Ведение журнала закладки в котёл основных продуктов.

6.3. Ведение журнала отходов пищевых продуктов;

6.4. Ведение журнала температурного режима в холодильниках;

6.5. Осуществление забора и ведение журнала проб готовой продукции, маркировка пробы выдерживание срока хранения;

6.6. Содержание помещений пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН.

6.7. Снятие и хранение суточных проб возложить на поваров детского питания Сиддикову Марину Николаевну, Кириченко Татьяну Николаевну. Пробы хранить в холодильнике при температуре от +2 градусов до 6 градусов не менее 48 часов. В отсутствие поваров снятие проб и их хранение возложить на Аблямитову Л.Ф.

**7. Возложить ответственность на кухонного рабочего за:**

7.1. Доставку продуктов на пищеблок из склада и внутри пищеблока;

7.2. Подготовку овощей и фруктов к дальнейшей кулинарной обработке;

7.3. Сбор пищевых отходов;

7.4. Уборку помещений пищеблока, мытьё посуды и оборудования;

**8. Возложить ответственность на воспитателей, помощников воспитателей за:**

- 8.1. Обеспечение приёма пищи детьми в соответствии с режимом и нормами питания;
- 8.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий помещений, приёма пищи;
- 8.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 8.4. Организацию питьевого режима в группах в соответствии с требованиями, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

**9. Утвердить бракеражную комиссию в составе:**

Председатель комиссии: заведующий хозяйством Аблямитова Л.Ф.

Члены комиссии:

- старший воспитатель Шамро Н.Н.;
- воспитатель Сиземина И.В.
- председатель ПК Шматко С.А.
- родитель Чалбашева З.Ф.

9.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котёл продуктов питания;

**10. Утвердить комиссию по снятию остатков продуктов питания в составе:**

- заведующий МБДОУ – Колесниковой Л.А.;
- заведующий хозяйством – Аблямитовой Л.Ф.;
- бухгалтер МКУ «ЦОУО» - Муратова З.С.

Комиссии ежеквартально производит снятие остатков продуктов в кладовой и составляет акт о проведении проверки.

**11. Утвердить совет по питанию в составе:**

Председатель - Шматко С.А.;

Члены: старший воспитатель Шамро Н.Н.;

воспитатель Сиземина И.В.

председатель родительского комитета д/сада Баланивская А.Ю.

завхоз Аблямитова Л.Ф.

**12. Утвердить комиссию по родительскому контролю в составе:**

Председатель – Кириченко Е.В.;

Члены комиссии: Баданивская А.В.;

Данилина Т.А..

**13. Утвердить график выдачи готовых блюд. (Приложение №1).**

**14. Утвердить график закладки продуктов питания (ответственные: завхоз Аблямитова Л.Ф., старший воспитатель Шамро Н.Н., медсестра Алиева А.Р.) (Приложение №3):**

- 7:00 – мясо, рыба в 1 блюдо; продукты для запуска;
- 7:30 – масло, сахар в кашу, сахар в напиток для завтрака;
- 9:00 – 10:00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);
- 10:45 – 11:15 – масло во 2-блюдо, сахар в 3-блюдо;
- 13:00 – продукты для полдника.

**15. Утвердить график выдачи кипячёной воды:**

- 7:00, 10:00, 13:00, 16:00. Смена воды в группе каждые 3 часа.

16. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Л.А. Колесникова