



Белоярский район  
Ханты-Мансийский автономный округ – Югра

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
Белоярского района  
«Центр развития ребенка – детский сад «Сказка» г. Белоярский»  
(МАДОУ «Детский сад «Сказка» г. Белоярский»)



## ПРИКАЗ

09.06.2022г.

№ 263

**Белоярский**

В соответствии с СанПиН 2.3.-2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 21.12.2012 г. № 273-ФЗ, с целью организации сбалансированного рациона питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, обеспечения качественным безопасным питанием и сохранения и укрепления здоровья воспитанников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в 2022-2023 учебном году в МАДОУ «Детский сад «Сказка» г. Белоярский» в соответствии с циклическим 10-м дневным меню, разработанным автономной некоммерческой образовательной организацией высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации» г. Новосибирск.
2. Установить в дошкольном учреждении 5-ти разовое сбалансированное питание.
3. Назначить ответственными лицами за организацию и качество питания следующих работников:
  - Сухенко Татьяна Викторовна — заведующий хозяйством;
  - Березняк Кристина Валериевна — шеф-повар;
  - Исмаилова Дина Абдулкадыровна — медицинская сестра;
  - Камчебекова Айчурек Дыйкамбаевна — медицинская сестра;

Байрамалиева Алия Хыдырбаевна — медицинская сестра.

4. Утвердить комиссию по контролю за закладкой продуктов питания в следующем составе:

Курбачева Оксана Викторовна — заведующий;

Прокофьева Светлана Владимировна — заместитель заведующего;

Исмаилова Дина Абдулкадыровна — медицинская сестра;

Камчебекова Айчурек Дыйкамбаевна — медицинская сестра;

Волкову Марию Николаевну — медицинскую сестру;

5. Медицинским работникам:

- осуществлять систематический контроль за графиком закладки продуктов питания, графиком выдачи готовых блюд, технологией приготовления блюд, санитарным состоянием пищеблока и складских помещений.

6. Кладовщику МАДОУ Рязановой СМ.:

- заказ продуктов питания осуществлять согласно примерного 10-ти дневного меню и сроков их хранения;

- при получении продуктов питания проводить визуальную органолептическую оценку качества;

- обнаруженные некачественные продукты питания или их недостачу оформлять актом в присутствии представителей МАДОУ и поставщика;

- выдачу продуктов питания из кладовой на пищеблок производить в соответствии с утвержденным меню-требованием в присутствии шеф-повара (или лица его заменяющего) не позднее 17.00 предшествующего дня.

7. Шеф-повару Березняк КВ.:

- перспективное меню и меню-требование составлять с учетом наличия сезонных продуктов, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях;

- изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего образовательным учреждением и в соответствии с нормативными документами, регламентирующими организацию питания в МАДОУ;

- меню-требование составлять на каждый последующий день недели с учетом перспективного меню, в соответствии с картотекой блюд;

- при составлении меню-требования учитывать нормы на каждого ребенка в соответствии с требованиями СанПиН;

- предоставлять меню - требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, но не позднее 14.00;
- возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 09.00 часов;
- принимать продукты из кладовой на пищеблок строго по меню-требованию, утвержденным заведующим и не позднее 17.00 предшествующего дня;
- осуществлять контроль за хранением и сохранность продуктов питания на пищеблоке;
- осуществлять контроль за соблюдением температурного режима в холодильниках на пищеблоке, с регистрацией его в специальном журнале;
- осуществлять контроль за технологией приготовления блюд, соблюдением санитарно-эпидемиологического режима при приготовлении и раздаче готовой продукции, выдачей готовой продукции в соответствии с графиком выдачи готовых блюд, за графиком закладки продуктов, за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд;
- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-технических условий пищеблока, наличием оборудования, инвентаря и посуды на пищеблоках в соответствии с требованиями СанПиН, за ведением документации на пищеблоке.

8. Сотрудникам пищеблока, ответственным за организацию питания:

- Первичную обработку пищевого сырья осуществлять строго в соответствии с требованиями СанПиН.
- Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку продуктов питания производить на основании меню-требования.
- Производить закладку продуктов питания в котел в присутствии членов бракеражной комиссии в соответствии с утвержденным графиком. Приложение 1.
- Выдачу готовых блюд с пищеблока осуществлять строго по утвержденному графику выдачи готовой продукции.
- Обеспечить выполнение санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организации питания, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.
- Соблюдать личную гигиену при организации питания.

9. Воспитателям возрастных групп, помощникам воспитателей:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;

- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах посуды для хлеба, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- соблюдать режим дня в части организации питания воспитанников на группах;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при организации питания на возрастных группах;
- осуществлять своевременное информирование родителей (законных представителей) воспитанников об организации питания на информационных стендах в родительских уголках.

10. Специалисту по закупкам Мясниковой Л.Ф.:

- обеспечить своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;

11. Заместителю заведующего по АХР Поклонской Л.Н.,

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников.

12. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

**Заведующий**

**Курбачева О.В.**

С приказом ознакомлены: