

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение
Центр развития ребенка «Светлячок» пгт Славянка Хасанского
муниципального округа

Форма по
ОКУД

Код

ПРИКАЗ № 19-АХД

от 28.05.2025 г

Об организации питания детей

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 „Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения“», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 „Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи“», положением об организации питания воспитанников

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в 2025/2026 учебном году в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 3- 7 лет и 1,5-3 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 часовым режимом функционирования».

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДООУ.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2025/26 учебный год (приложение №1).

2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру диетическую Дацок Г.В.

3. Ответственному за питание Дацок Г.В.:

3.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- в конце меню ставить подписи медсестры, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующего.

3.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, кладовщику:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несет ответственность кладовщик Тонникова Н.Н..

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ «Светлячок» пгт Славянка и поставщика.

4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры Дацок Г.В. или членов комиссии по питанию.

6. Поварам Машковскую Л.А., необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

Контроль температуры блюд

6.4. Обязательное использование термометров для контроля температуры на линии раздачи теперь распространяются только на организации, связанные с детскими коллективами.

6.5. Это касается школ, детских садов, лагерей и больниц.

Сроки реализации готовых блюд

6.6. Готовые блюда для детей должны быть реализованы в течение **2 часов** с момента приготовления.

6.7. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 48 часов;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. Назначить ответственного организации работы в цехах пищеблока повара Машковскую Л.А.

9. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие (помощники) воспитатели:

воспитатели

Приятелёва В.В.
Приятелёва Е.А.
Лантева Е.Н.
Сопина Н.В.
Бычкова О.М.
Бойкова Е.Н.
Ткачёва А.С.
Пестерева О.С.
Смолянинова Л.А.
Минько Н.Б.

помощники(младшие)
воспитатели

Михайличенко И.В.
Коробова К.О.
Кожихова С.А.
Панкрушкина С.Л.
Маракуева А.М.

8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим (помощникам) воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9.Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, медицинскую сестру Дацюк Г.В. и кладовщика Тонникову Н.Н.

10. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения; копия на пищеблоке.

Заведующая МБДОУ

О.Н.Кулешова

С приказом ознакомлены:

диетсестра	Дацюк Г.В.	
кладовщик	Тонникова Н.Н.	
повара	Машковская Л.А.	
воспитатели	Приятелёва В.В.	
	Приятелёва Е.А.	
	Лантева Е.Н.	
	Сопина Н.В.	