



**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Ясли-сад №9 «Солнышко» с.Яркое Поле» Кировского района**

Республики Крым

ул. Ленина, 28а, с.Яркое Поле, Республика Крым, 297313

тел.: (06555) 9-32-34

E-mail: sadik_solnischko9_kirovskiy@crimeaedu.ru Код ИНН 9108117547

ПРИКАЗ

09.01.2025г

№ 2-2

Об организации питания в «МБДОУ №9 «Солнышко» с. Яркое поле» 2025 году

Руководствуясь приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора от 24.04.2017 года «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым», на основании постановления администрации Кировского района Республики Крым от 14.11.2022 года №999, в целях совершенствования организации и улучшения качества питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20 и организации сбалансированного рационального питания воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать четырёхразовое питание детей в МБДОУ №9 «Солнышко» с. Яркое Поле» в соответствии с утверждённым десятидневным меню с учетом физиологических потребностей в энергии, пищевых веществах и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей.
2. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.
3. Возложить ответственность за организацию рационального питания детей в ДОУ на медицинскую сестру – Меджитову С.Н.
4. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде.
 - 4.1. Медсестре Меджитовой С.Н. в ее отсутствии Пругло А.М., вменить в обязанности ежедневное составление меню-требования и меню-раскладки.
 - 4.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.3. При составлении меню-раскладки учитывать следующие требования:

- фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному приложению меню;

- определять нормы на каждого ребенка, составляя норму выхода блюд;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню подписывать его в конце списка;

- ставить подписи принимающих продукты из кладовой;

- при отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания распределяется проведение их замены на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом их пищевой ценности (СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

4.4. Обязательно представлять меню для утверждения заведующему (либо лицу, исполняющему обязанности заведующего) накануне представляющего дня, указанного в меню.

4.5. Формат возврата и добор продуктов в меню не позднее 9.00, часов текущего дня.

4.6. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОО и дома, родители информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на информационном стенде.

- в ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции;

5. Возложить ответственность за ежедневное составление заявки на продукты питания, входной контроль поступающих продуктов, точность веса, количество, качество, а также контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании – на менеджера, Межигуров С.Н.

5.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

5.2. Продукция поступает в таре произведителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.3. Результаты входного контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

Допускается составление (представление) журнала в электронном виде.

5.4. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.5. Формат обнаруженные некачественные продукты (или их недостачу) актом, который подписывается заведующим ДОО, членами бракеражной комиссии и поставщиками.

5.6. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

5.7. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

6. В целях организации контроля за приготовлением пищи в ДОО создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии: медицинская сестра
члены комиссии: методист.

6.1. Бракерской комиссии в своей работе руководствоваться Положением о Бракерской комиссии ДОУ:

6.1.1. Производить контроль за приготовлением и выдачей готовой пищи.
6.1.2. Результаты контроля регистрируются в журнале Бракерская готовой кулинарной продукции.

6.1.3. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
6.2. Ответственным за снятие пробы назначить председателя Бракерской комиссии.
Меджитову С.Н. а в её отсутствие-любого члена Бракерской комиссии.

7. Сопутникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:

7.1. Завхозу, Ксенофилу Г.С.
- производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным завхозом меню-раскладкой, не позднее 16.00. часов предшествующего дня, указанного в меню;

- ежемесячно производить сверку остатков продуктов питания
7.2. Поварам: Евсиковой В.Н., Рудь Н.Н.,

- распределять работу только по утвержденному и правильно оформленному меню;

- строго соблюдать технологию приготовления блюд, изложенную в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд;

- производить закладку продуктов в котел в присутствии члена Бракерской комиссии;

- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

- выдача готовой пищи распределяется только после проведения контроля Бракерской комиссией.

7.3. Возможить ответственность за отбор сыточной пробы на медицинскую сестру Меджитову С.Н. за хранения сыточной пробы на поваров

7.3.1. Сыточная проба отбирается в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся ёмкости-отдельно какое-либо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (треть блюда) должны в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, и т.д. остаются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Сыточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведённом холодильнике при температуре +2... +6 С. После с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

7.4. Утвердить график закладки продуктов:

Время закладки	Продукты для закладки
7.30	Масло в кашу, сахар для завтрака
8.15	Мясо во 1-е блюдо
9.15	мясо во второе блюдо
10.00	продукты в первое и второе блюдо (овощи, крупы)
10.20	тесто для выпечки
11.00	Масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо
13.00	Продукты для полдника

7.5. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока и приема пищи:

группы	Наименование	завтрак		Второй		обед		получили	
		выдача	присл	выдача	присл	выдача	присл	выдача	присл
№8	1-я младшая (раннего возраста)	8.10	8.15-8.45	10.00-10.20	10.00-10.20	11.40	11.50-12.30	15.15	15.20-15.50
№1	Младшая «Карамелька»	8.15	8.20-8.50	10.02-10.15	10.02-10.15	11.35	12.00-12.30	15.20	15.25-15.45
№5	Младшая «Колокольчик»	8.15	8.20-8.50	10.02-10.15	10.02-10.15	11.40	12.00-12.30	15.20	15.25-15.45
№7	Средняя «Канитоника»	8.20	8.25-8.50	10.05-10.15	10.05-10.15	11.45	12.10-12.40	15.25	15.30-15.50
№4	Средняя «Моздок»	8.25	8.30-8.55	10.08-10.20	10.10-10.20	11.50	12.15-12.45	15.30	15.35-15.50
№2	Средняя «Светлячок»	8.25	8.35-8.55	10.10-10.20	10.10-10.20	12.10	12.25-12.55	15.30	15.35-15.50
№6	Старшая «Теремок»	8.30	8.35-8.50	10.15-10.25	10.15-10.25	12.15	12.35-13.05	15.35	15.40-15.55
№3	Подготовительная «Пчелка»	8.35	8.35-8.55	10.15-10.25	10.15-10.25	12.20	12.35-13.05	15.35	15.40-15.55

7.6. Работники пищеблока несут ответственность за использование по назначению производственного технологического оборудования, разделение инвентаря и посуды, за его сохранность. Весь инвентарь должен быть промаркирован.

7.7. Запретить работникам пищеблока на рабочем месте использовать парфюмерию, украшения из различного материала (металл, пластмасса, стекло и пр.), бижутерию, кольца и т.д., выскать в помещении пищеблока посторонних лиц.

7.8. Работникам пищеблока хранить, личные вещи разрешается только в раздевалке.

7.9. На пищеблоке необходимо иметь:

- меню-раскладку на каждый день;

- график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы;

- технологические карты, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий;

- нормы готовых блюд;

- сытную порцию за двое суток;

- весы для сырой продукции и весы для готовой продукции;

- инвентарь по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;

- инвентарь по использованию дезсредств;

- инвентарь по мытью посуды;

- инвентарь по обработке яиц;

- инвентарь по охране труда, ЛБ, технике безопасности.

8. Ответственность за организацию питания детей в группах несут помощники воспитателей:

группы	Наименование	Помощники воспитатели
№8	«Карамелька»	Сейтметова Нара Зиятдинова
№4	«Теремок»	Гушко Светлана Викторовна
№7	«Светлячок»	Дымова Елена Алексеевна
№2	«Пчелка»	Величко Елена Геннадьевна
№6	«Карамелька»	Алиева Асиятауровна

№3	«Королявич»	Осиповичко Ирина Николаевна
№1	«Канитовичка»	Семенова Валентина Владимировна
№5	«Медок»	Землина Олеся Геннадьевна

8.1. Приём пищи осуществлять согласно утвержденному графику.

8.2. Воспитателям всех групп:

размещать в утиках для родителей рекомендации по организации здорового питания детей.

8.3. Помощникам воспитателей, кухонным рабочим (работники пищеблока):

- вывесить инвентарный список о правилах мытья посуды

эпидемиологических норм и правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20;

8.4. Ответственными за кипячение питьевой воды назначить поваров.

на период отсутствия виновного его обязанности исполняет кухонный рабочий

Для раздачи питья вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в ёмкости, которой она кипятилась;

сменой кипяченой воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед

Кухонной посуды, мытья посуды по правилам мытья

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Завдання 10

С.М.Пчельникова

ИРИКАЗОМ ОЗНАКОМЛЕННЫ: _____ 2025 г.

[illegible]