

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
(ясли-сад) № 11 «Жемчужинка» муниципального образования городской округ
Краснопереконск Республики Крым**

ПРИКАЗ

от 18.08.2025 г.

Краснопереконск

№ 147

**Об организации питания детей
в ДОУ**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, с целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников в ДОУ в соответствии с «Положением об организации питания детей в МБДОУ № 11 «Жемчужинка» и «Примерным циклическим 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 7 лет с 10,5 часовым пребыванием детей в дошкольном образовательном учреждении», утвержденным заведующим (возможно согласование с Территориальным отделом Роспотребнадзора по Краснопереконскому и Первомайскому районам Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым).
2. Изменение в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ с составлением акта замены продуктов или блюд.
3. Утвердить график выдачи пищи на пищеблоке (Приложение 1):
4. Возложить ответственность за организацию питания на специалиста по питанию Слипченко Ларису Викторовну.
5. **Специалисту по организации питания:**
 - 5.1. Составлять меню-требование согласно количества детей на текущие сутки. Производить возврат и добавку продуктов при изменении количества детей свыше 3 или оформлять дополнительное меню-требование на текущий день.
 - 5.2. Предоставлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 5.3. Контролировать ведение журнала бракеража готовой продукции согласно 10-ти дневного меню.
 - 5.4. Вести ведомость контроля за рационом питания для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка.
 - 5.5. Осуществлять контроль за закладкой продуктов, технологией приготовления пищи. Контролировать качество и сроки реализации доставляемых продуктов.
 - 5.6. Контроль за соблюдением времени и температуры тепловой обработки мясных и рыбных блюд, работой терморегулирующих приборов.
 - 5.7. Добросовестно относиться к ведению документации по питанию.
 - 5.8. Давать оценку эффективности питания.
 - 5.9. Проводить занятия с персоналом ДОУ по вопросам гигиены питания, профилактики пищевых отравлений и острых кишечных инфекций, санитарно-образовательную работу, в том числе беседы относительно питания детей в коллективе и семье (ужин ребенка дома, питание в выходные дни и т.п.). Проводить санитарно-просветительскую работу среди

родителей, общественности по вопросам организации рационального питания, особенно в летний оздоровительный период.

5.10. Соблюдать требования действующего законодательства по вопросам санитарии и гигиены всем работникам ДОУ, причастным к организации питания детей.

5.11. Контролировать состояние здоровья работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрацию результата осмотра с ежедневной отметкой в Гигиеническом журнале сотрудников.

5.12. Контролировать организацию обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.

6. Кладовщику Долженко Е.И.:

6.1. Принимать от поставщиков продукты питания и продовольственное сырье гарантированного качества с сопроводительными документами, которые свидетельствуют об их происхождении и качестве (накладные, сертификаты соответствия, заключения санитарно-эпидемиологической экспертизы и т.д.).

6.2. Предоставлять поставщикам еженедельно заявки на продукты питания.

6.3. Предоставлять в МКУ «ЦБУ и СХД УО» еженедельно: меню-требование, накладные на продукты питания.

6.4. Соблюдать требования санитарного законодательства при хранении продуктов питания.

6.5. Принимать участие в составлении меню и осуществляет бракераж сырой продукции.

6.6. Контролировать сроки доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент выдаваемых со склада продуктов. Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформляет актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщиком.

6.7. Выдачу продуктов со склада на пищеблок производит в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

7. Шеф-повару Сальниковой А.А., поварам Марченко Е.Л., Скрябиной М.А.:

7.1. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню. Производить закладку необходимых продуктов согласно меню-требованию.

7.2. Отвечать за хранение и использование дневного запаса продуктов, за полноту закладки продуктов и выход блюд, за качество и своевременное приготовление пищи, за санитарное состояние помещений пищеблока.

7.3. Соблюдать правила (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания;

7.4. Соблюдать технологию приготовления блюд, по технологическим картам, утвержденному меню - раскладке, соблюдать особенности приготовления блюд детского питания.

7.5. Производить оценку качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи), проведение профилактической витаминизации.

7.6. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы.

7.7. Соблюдать правила отбора и хранения суточной пробы пищи.

7.8. Строго соблюдать правила личной гигиены.

7.9. Нести ответственность за состояние своего здоровья лично и ежедневно расписываться в «Гигиеническом журнале» сотрудников пищеблока об отсутствии инфекционных заболеваний и заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела у сотрудника и членов семьи.

7.10. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7.11. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, ПБ, АТБ, должностные инструкции;

- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- суточную пробу за 48 часов;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

8. Ответственность за организацию питания детей в группах несут помощники воспитателей, воспитание культурно-гигиенических навыков - воспитатели:

Вторая группа раннего возраста № 2 «Муравьишки»

- Терещенко Татьяна Викторовна - воспитатель
- Пефти Елена Леонидовна - воспитатель
- Иващенко Татьяна Викторовна - помощник воспитателя

Младшая группа № 1 «Звездочки»

- Менажиева Фатима Саидовна – воспитатель
- Найдыч Оксана Викторовна – воспитатель
- Кучеренко Татьяна Николаевна - помощник воспитателя

Младшая группа № 2 «Верные друзья»

- Харченко Алла Леонидовна – воспитатель
- Терещенко Татьяна Викторовна - воспитатель
- Медведюк Оксана Николаевна – помощник воспитателя

Средняя группа №1 «Радуга»

- Коваленко Наталья Юрьевна – воспитатель
- Ничипорчук Анна Васильевна – воспитатель
- Долгополова Раиса Анатольевна – помощник воспитателя

Старшая группа №1 «Почемучки»

- Белова Елена Алексеевна - воспитатель
- Найдыч Оксана Викторовна- воспитатель
- Кукина Алена Викторовна - помощник воспитателя

Подготовительная группа № 1 «Солнечные лучики»

- Малик Марианна Анатольевна– воспитатель
- Ничипорчук Анна Васильевна – воспитатель
- Дворецкая Светлана Ивановна– помощник воспитателя

Подготовительная группа № 2 «Затейники»

- Беликова Ирина Георгиевна – воспитатель
- Гончарова Светлана Александровна – воспитатель
- Дворецкая Светлана Ивановна–помощник воспитателя

9. Помощникам воспитателей:

- 9.1. Обеспечивать детей питьевой водой по индивидуальной потребности. Хранить воду в хорошо вымытой посуде и менять на основании утвержденного графика.
- 9.2. Своевременно фиксировать время получение воды (для организации питьевого режима) в Журнале питьевого режима учреждения.
- 9.3. Доставлять пищу в группы только в промаркированных, закрытых крышками ведрах и кастрюлях в чистой санитарной одежде (халат, фартук, платок), чистыми руками.
- 9.4. Собирать отходы после питания детей в специально маркированные емкости, которые наполняются не более чем на 2/3 объема.

10. Воспитателям ДОУ:

- 10.1. Уделять внимание воспитанию культурно-гигиенических навыков до и во время приема пищи, начиная с раннего возраста ребенка (согласно с требованиями действующей программы)
- 10.2. Придерживаться принципов преемственности, единства требований в ДОУ и семьи - освещать в информационных уголках для родителей, законных представителей, вопросы организации питания детей в ДОУ; формировать у воспитанников навыки культуры

здорового питания, этикета приема пищи; вопросы рационального питания детей вносить в тематику родительских собраний, консультаций для родителей(законных представителей).

11. Старшему воспитателю Менажиевой Ф.С.:

- своевременно осуществлять контроль за качеством организации питания и созданием условий в группах;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи (собрания, консультации, круглые столы и т.д.).

12. Завхозу Саврак Л.И.:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудовании, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо-и-тепло снабжения);
- проводить мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.
- контролировать санитарное состояние пищеблока, качество проведения текущей, генеральной уборки.

13. Работникам, связанным с организацией питания детей, проходить обязательные медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством.

14. Заслушивать вопросы организации питания в ДОУ на общих собраниях (конференциях) коллектива ДОУ, заседаниях совета по организации питания ДОУ, совещаниях при заведующем, Управляющем совете.

15. Ответственному за работу с официальным сайтом учреждения педагогу-психологу Рудаковой А.А.:

- обеспечить ежедневное размещение меню на официальном сайте учреждения;
- обеспечить размещение локальных актов по организации питания.

16. Делопроизводителю Слипченко Л.В. ознакомить с приказом ответственных работников под роспись.

17. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий

О.А. Теленик

Лист ознакомления прилагается



Исп. Лобунец Ю.А.,
делопроизводитель, 33642