

НОВИ

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

**ПРИКАЗ**

от 09.01.2025 г.

Красноперекоск

№ 29

**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 Красноперекоскому 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 питания в группы:**

Завтрак – 07.50 – 08.25

Второй завтрак – 10.17 – 10.40

Обед – 11.47 – 12.23

Полдник – 15.11 – 15.43

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 ДООУ 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 ДООУ, причастным к организации питания детей.

6. Возложить ответственность за санитарное состояние и контроль состояния здоровья работников пищеблока на медицинскую сестру.

**6.1. Медицинской сестре:**

6.1.1. 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.

6.1.2. Контролировать организацию обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств, регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней.

6.1.3. В отсутствие медицинской сестры вопросы санитарного состояния контролирует завхоз.

**7. Кладовщику Дорлженюк Е.И.:**

7.1. 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.).

7.2. Предоставлять поставщикам еженедельно заявки на продукты питания.

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

7.4. Соблюдать требования санитарного законодательства при хранении продуктов питания.

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

7.6. 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 ДООУ и поставщиком.

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

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

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

8.2. 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.

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

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

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

8.6. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы.

8.7. Соблюдать правила отбора и хранения суточной пробы пищи.

8.8. Строго соблюдать правила личной гигиены.

8.9. 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.

8.10. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.

8.11. 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.

9. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей:

**Вторая группа раннего возраста № 1 «Теремок»**

- Каримова Диана Аблязовна - воспитатель
- Кукина Алена Викторовна - помощник воспитателя
- Терещенко Татьяна Викторовна - воспитатель

**Вторая группа раннего возраста № 2 «Муравьишки»**

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

**Младшая группа №1 «Радуга»**

- Коваленко Наталья Юрьевна – воспитатель
- Кирковская Сабина Витальевна – воспитатель
- Долгополова Раиса Анатольевна – помощник воспитателя

**Средняя группа №1 «Почемучки»**

- Белова Елена Алексеевна - воспитатель
- Найдыч Оксана Викторовна - воспитатель
- Вовк Галина Александровна - помощник воспитателя

**Средняя группа №2 «Пчелки»**

- Гончарова Светлана Александровна – воспитатель
- Нешатаева Анна Сергеевна - воспитатель
- Малявка Сусана Айдеровна – помощник воспитателя

**Старшая группа № 1 «Непоседы»**

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

**Старшая группа № 2 «Затейники»**

- Беликова Ирина Георгиевна – воспитатель

- Гончарова Светлана Александровна – воспитатель
- Дворецкая Светлана Ивановна – подменный помощник воспитателя
- Кукина Алена Викторовна – помощник воспитателя

#### **Подготовительная группа № 1 «Звездочки»**

- Дземишкевич Наталья Александровна – воспитатель
- Найдыч Оксана Викторовна – воспитатель
- Кучеренко Татьяна Николаевна – помощник воспитателя

#### **Подготовительная группа № 2 «Верные друзья»**

- Харченко Алла Леонидовна – воспитатель
- Гончарова Светлана Александровна – воспитатель
- Медведюк Оксана Николаевна – помощник воспитателя

#### **10. Помощникам воспитателей:**

10.1. Обеспечивать детей питьевой водой по индивидуальной потребности. Хранить воду в хорошо вымытой посуде и менять на основании утвержденного графика.

10.2. Своевременно фиксировать время получения воды (для организации питьевого режима) в Журнале питьевого режима учреждения.

10.3. Доставлять пищу в группы только в промаркированных, закрытых крышками ведрах и кастрюлях в чистой санитарной одежде (халат, фартук, платок), чистыми руками.

10.4. Сбирать отходы после питания детей в специально маркированные емкости, которые наполняются не более чем на 2/3 объема.

#### **11. Воспитателям ДОУ:**

11.1. Уделять внимание воспитанию культурно-гигиенических навыков до и во время приема пищи, начиная с раннего возраста ребенка (согласно с требованиями действующей программы)

11.2. 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).

#### **12. Старшему воспитателю Менажевой Ф.С.:**

- своевременно осуществлять контроль за качеством организацией 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.).

#### **13. 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 расходованием ресурсов (электроэнергии, водо-и-тепло снабжения);
- проводить мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

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

15. Заслушивать на общих собраниях (конференциях) коллектива ДОУ, заседаниях совета ДОУ, педагогических советах вопросы организации питания в ДОУ.

16. Освещать медико-педагогическую оценку организации питания детей на информационных сообщениях, справках, приказах, обсуждать результаты на совещаниях.

17. 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.

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

19. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

**Заведующий**



**О.А. Теленик**

Лист ознакомления прилагается.

Исп. Слипченко Л.В.,  
делопроизводитель, 33642