

**Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 7 «Сказка»
Ленинского муниципального района Волгоградской области.
МКДОУ «Детский сад № 7 «Сказка»**

ул. им. Ленина, 41, г. Ленинск,
Ленинский район, Волгоградская область,
404621, тел./факс 8 (84478) 4-44-31
эл.почта MBOUSkazka7@yandex.ru

ПРИКАЗ

от « 16 » января 2025 г.

№ 5 -ОД

«Об организации питания в МКДОУ «Детский сад №7 «Сказка»

Руководствуясь Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарноэпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованиями и технологическим картами, выполнением норм и калорийности, а также осуществлением контроля,

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Ответственным лицом за организацию питания, контроля и проведение мониторинга по организации питания в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 7 «Сказка» на 2025 год назначить заведующим хозяйством – **Болотову Виту Григорьевну.**
2. Медицинской сестре **Сушилиной Н.А.** заведующему хозяйством **Болотовой В.Г.**, усилить контроль за соблюдением в учреждении требований действующего законодательства в сфере питания, а именно:
 - статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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».
 - Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 №2 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
3. Заведующему хозяйством **Болотовой В.Г.:**
 - 3.1. При выполнении рациона здорового питания и меню при организации питания детей в учреждении строго контролировать следующие требования:
 - Питание детей осуществлять в соответствии с утвержденным 2 недельным меню.
 - Контролировать и предусматривать в меню распределение блюд, кулинарных, мучных,

кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

- Контролировать допущенную (строго по приказу учреждения) замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности. Допускается корректировать меню с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

- Контролировать исполнение меню, для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах и использовать специализированную пищевую продукцию промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Замену витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускать, в целях профилактики йододефицитных состояний у детей использовать соль поваренную пищевую йодированную при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

-Контролировать С-витаминизацию 3 –х блюд;

4. Медицинской сестре Сушилиной Н.А.:

4.1. ежедневно представлять меню основного (организованного) питания для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.2. Ежедневно в 07.30 утра размещать на стенде по организации питания, а воспитателям в доступных для родителей и детей местах (в групповых ячейках, информационном стенде и в приемных помещениях групп) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации (ежеквартально) по организации здорового питания детей.

4.3.. Контролировать отбор суточных проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Контролировать хранение суточных проб не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

4.4. Контролировать:

- организованный питьевой режим с использованием кипяченой воды, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды и требованиям санитарных правил; - график выдачи кипячёной воды с пищеблока

- выполнение поварами, воспитателями и младшими воспитателями инструкции по организации питьевого режима.

4.5. Контролировать приготовление и использование моющих и дезинфицирующих растворов для пищеблока и групп.

5. .Ответственность за снятие и хранение суточных проб в 2025 году возложить на **повара Селезневу Г.Х.**

5.1. Суточную пробу (все готовые блюда) отбирать в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г., порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

5.2. Пробу отбирать стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 ч при температуре +2 - +6 °C. Посуду с пробами маркировать с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

6. Заведующему хозяйством **Болотовой Вите Григорьевне** :

6.1. Обеспечивать контроль за качеством поступающего в учреждение продовольствия, условия и сроки его хранения, особенно скоропортящихся (контроль органолептических

показателей: внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус). Осуществляет контроль за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания и производственное сырье (в т.ч. в системе «Меркурий»): не допускать прихода продуктов без сертификатов качества; осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании детей дошкольного возраста в соответствии с «Ассортиментом пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста», с заявкой и товарной накладной;

6.2. Организовывать правильное хранение продовольствия, обеспечивать своевременное расходование по установленным нормам и прямому назначению. Выдавать продукты поварам своевременно и контролировать их распределение согласно раскладке продуктов. Обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических требований при доставке продуктов со склада на пищеблок, их хранении.

7. Поварам *Михайловой Е.Н.* и *Селезневой Г.Х.* при исполнении своих обязанностей строго:

7.1. Выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке.

7.2. Соблюдать технологию приготовления блюд (выполнять гигиенические требования в технологических процессах), уделять должное внимание безопасности приготовленной пищи (соблюдать температурный режим в толще продукта). Обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах технологического процесса приготовления пищи.

7.3. Производить закладку основных продуктов в котел по графику, в присутствии ответственных лиц, в соответствии с приказом руководителя.

7.4. Осуществлять ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции, в установленном порядке, в стерильной стеклянной посуде с крышкой и её хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре от +2 до +6 °С.

7.5. Постоянно контролировать содержание в чистоте инвентаря и оборудования пищеблока, бережно к ним относиться, соблюдать правила эксплуатации технологического и холодильного оборудования, обеспечивать чистоту и порядок во всех помещениях пищеблока, своевременное удаление из помещений пищеблока отходов. Принимать меры к обеспечению пищеблока необходимым уборочным инвентарем. Организовывать мытье столово-кухонной посуды, инвентаря и оборудования с соблюдением санитарных требований. Соблюдать чистоту на рабочем месте и правила личной гигиены.

7.6. Проводить ежедневную С-витаминизацию третьих блюд в МКДОУ «Детский сад №7 «Сказка» из расчёта для детей 1 год – 35 мг, от 3-6 лет – 50 мг на порцию, согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13

8. Медицинской сестре Сушилиной Н.А. дату, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчёта суточной порции и числа детей, получающих питание, а так же сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрировать в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд» в соответствии с рекомендуемой формой (таблица 2 приложение №8 СанПиН 2.4.1.3049-13)

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий:

С приказом ознакомлены: Завхоз

Повар

Повар

Медсестра

Е.А.Воротилкина
Е.А.Воротилкина

В.Г.Болотова
В.Г.Болотова

Е.Н.Михайлова
Е.Н.Михайлова

Г.Х.Селезнева
Г.Х.Селезнева

Н.А.Сушилина
Н.А.Сушилина