

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД №12 «Сказка» (МДОБУ № 12)**
352243, г. Новокубанск, ул.Ленинградская, 33, тел. 3-63-51

Номер документа	Дата составления
16-ОР	18.02.2025г

П Р И К А З

Об организации питания детей в МДОБУ № 12

В соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013г. № 1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности программ дошкольного образования: Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утвержденными Постановлением 28.09.2020 № 28, Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 №32, Уставом МДОБУ №12 «Сказка» (далее - ДОУ). С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления производственного контроля по данному вопросу

Приказываю:

1. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Потехо Юлию Михайловну, кладовщика Лытневу Анжелу Анатольевну:

- составлять меню-требование в соответствии с Утвержденным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет с 10,5 часовым пребыванием детей.
- изменения в рацион питания обучающихся вносить только с разрешения заведующего детским садом.
- составлять меню - требование накануне предшествующего дня, указанного в меню - требовании;
- представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
- возврат и добор продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов;

- осуществлять контроль за графиком закладки основных продуктов в котел, графиком выдачи продуктов по группам, объемом получения блюд в граммах.

- за ежедневный отбор и хранение суточных проб (48 часов) при температуре $+2...+6^{\circ}\text{C}$;

- осуществлять контроль за качеством поступающей продукции, соответствие продуктов сертификатам качества, ветеринарным справкам, качественным удостоверениям;

- осуществлять контроль за соблюдением сроков реализации продуктов, с оформлением соответствующей документации (Журналы бракеража скоропортящихся продуктов, готовой продукции и т.п.)

- осуществлять контроль за соблюдением правил хранения продуктов, согласно требованиям СанПиН, товарного соседства;

- за качество и технологию приготовления пищи;

- не допускать использование полуфабрикатов, запрещенных для детского питания блюд (винегрета, макароны по-флотски и т.д.);

- осуществлять С-витаминализацию 3-х блюд;

- за санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока, кладовой, подвала;

- за санитарно-просветительскую работу по вопросам организации детского питания среди родителей и работников детского сада;

. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Состав комиссии:

Члены комиссии:

- 1.Таркивская М.Н., заведующий МДОБУ №12;
- 2.Великанова О.Ю., заместитель заведующего по АХР;
- 3.Потехо Ю.М. старшая медсестра;
4. Корытина О.А. старший воспитатель.

2. На период отсутствия старшей медицинской сестры, возложить обязанности за отбор и хранение суточных проб, допуск пищи к выдаче на старшего повара Агабекян Анаит Бегларовна.

3. На период отсутствия вышеперечисленных лиц, ответственными за отбор суточных проб назначить поваров.

4. Возложить ответственность на поваров:

- Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию;

- строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику в присутствии ответственных лиц за закладку;

- за ведение соответствующей документации, журналов здоровья, регистрации пищевых отходов после холодной обработки продуктов;
- соблюдение норм санитарного состояния на пищеблоке, правил личной гигиены;
- строгое соблюдение выполнения работ в холодном цехе, и цехе готовой продукции;

5. Кладовщик Лытнева Анжела Анатольевна ответственна за:

- своевременную подачу заявок на продукты питания;
- не допускать прием продуктов без сертификата качества, с пограничным сроком годности, при несоответствии сопроводительных документов;
- при получении пищевых продуктов, продовольственного сырья проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».
- при обнаружении некачественных пищевых продуктов и продовольственного сырья, или их недостача, оформляются актом, который подписывается представителями МДОБУ (старшая медсестра, повар) и поставщика, в лице экспедитора.
- прием, хранение продуктов питания осуществлять в точном соответствии с сертификатом качества;
- соблюдать товарное соседство, правила хранения, сроки реализации продуктов, температурный режим;
- следить за бесперебойной работой холодильного оборудования;
- Выдачу продуктов на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 15.00 часов предшествующего дня, указанного в меню-требовании, повару (под роспись).

5. Утвердить график приема пищи.

6. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- огнетушитель;
- инструкцию по организации питания в детском саду;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- медицинскую аптечку;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

8. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

9. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

- за достоверную подачу информации о количестве детей в группе с отметкой в специальном журнале;
- за соблюдение культурно-гигиенических навыков и правил поведения за столом у детей, сервировку стола, использование столовых приборов (эстетичность, культура, правильность), озвучивание и представление блюд;
- докармливание детей в группах раннего возраста;
- не использовать в питании детей запрещенные продукты, не разрешать родителям приносить торты, газированные напитки и т.п.
- младшие воспитатели несут ответственность за получение, раздачу пищи детям, согласно нормам;
- младшие воспитатели несут ответственность за соблюдение санитарных норм и правил мытья посуды, эстетику подачи блюд, правила транспортировки пищи, форму одежды;
- младшие воспитатели несут ответственность за соблюдение правил техники безопасности – переносить горячую пищу в посуде с крышкой в период отсутствия детей в коридорах и на лестницах

10. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на старшую медицинскую сестру — Потехо Юлию Михайловну, кладовщика -Лытневу Анжелу Анатольевну.

11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



М.Н. Таркивская

С приказом ознакомлен:

Потехо Ю.М.

Анабежен Н.В.

Бопова Е.А.

Балмузурин А.П.

С приказом ознакомлен: