

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 19 «ЗОЛОТОЙ ПЕТУШОК» СТАНИЦЫ НЕЗЛОБНОЙ»



09.01.2025

И. В. Ятман

Приказ

ст. Незлобная

№ 36 -ОД

Об организации питания в МБДОУ «Детский сад № 19
«Золотой петушок» ст. Незлобной» в 2025 году

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Положением об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 19 «Золотой петушок» станицы Незлобной», утвержденным приказом МБДОУ «Детский сад № 19 «Золотой петушок» ст. Незлобной» от 11.01.2021 № 10 -ОД «Об утверждении локальных нормативных актов»; с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих МБДОУ «Детский сад № 19 «Золотой петушок» ст. Незлобной», осуществления контроля над созданием необходимых условий для организации питания детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников в МБДОУ «Детский сад № 19 «Золотой петушок» ст. Незлобной» (далее – Учреждение) в соответствии с утвержденным примерным двухнедельным (10-дневным) меню для детей, посещающих ДОУ с 9 и 10,5 часовым пребыванием.

2. Установить в 2025 году в группах с режимом пребывания воспитанников 9 и 10,5 часов четырехразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед и полдник.

3. Определить в 2024 году следующий режим питания воспитанников:

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации
	9 и 10,5 часов
8.30 - 9.00	завтрак
10.30 - 11.00	второй завтрак

12.00 - 13.00	Обед
15.30	полдник

4. Возложить ответственность за организацию питания на пищеблоке на кладовщика Савостову Л.Е. и повара Борсук В.В., во всех возрастных группах на воспитателей и помощников воспитателей.

5. Возложить ответственность за составление меню-требования на заведующего хозяйством Савостову Л.Е..

6. Возложить ответственность за организацию и проведение закупки продуктов питания на заведующего хозяйством Савостову Л.Е..

7. Заведующему хозяйством Савостовой Л.Е.:

7.1. Закупку продуктов питания осуществлять в порядке, установленном Федеральным законом от 04.05.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе.

7.2. Объемы закупки продуктов питания определять в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 10-дневным меню по ценам на продукты питания.

8. Кладовщику Савостовой Л.Е.:

8.3. Своевременно составлять предварительные заявки на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и законтрактованным объемам.

8.4. Следить за качеством поступающих продуктов питания, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Получение продуктов питания осуществлять только при наличии сопроводительных документов, подтверждающих соответствие пищевой продукции обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии), ветеринарно-сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйца, птицу, мясо). Производить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале бракеража поступающих пищевых продуктов, в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.

8.5. Следить за качеством поступающих продуктов (ежедневно): бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также сопроводительной документацией (накладными, сертификатами

соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);

8.5. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями Учреждения (заведующим хозяйством, поваром, кладовщиком) и поставщика, в лице экспедитора.

8.6. Соблюдать все санитарные требования к транспортировке и хранению продуктов питания.

8.7. Осуществлять ежедневно контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании, температуры и влажности в складских помещениях, результаты заносить в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, которые хранятся в течение года.

8.8. Выдачу продуктов из кладовой на пищеблок производить в соответствии с утвержденным меню-требованием не позднее 16.00 часов предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись повару.

8.9. Ежемесячно производить аудит остатков продуктов питания.

9. Поварам Борсук В.В., Прокопович Н.А.:

9.1. Осуществлять контроль над приготовлением блюд в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

9.2. Приготовление блюд осуществлять в соответствии с утвержденным меню-требованием, технологическими картами.

9.3. Организацию питания осуществлять на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдать щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применять жарку.

9.4. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

9.5. Выдачу готовой пищи разрешать только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек с обязательной регистрацией результатов контроля в журнале бракеража готовой продукции.

9.6. Непосредственно после приготовления пищи осуществлять отбор суточной пробы готовой продукции (все готовые блюда) 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, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные нормы хранить не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

9.7. Осуществлять под контролем медицинской сестры (по согласованию) искусственную С-витаминацию третьих блюд из расчета для детей от 1 - 3 лет - 45 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию.

9.8. Обеспечить соблюдение санитарно-гигиенического состояния пищеблока в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

9.9. Осуществлять отбор готовой продукции за 15 минут до выдачи блюд. На время отсутствия повара Борсук В.В. (отпуск, заболевание) назначить ответственным лицом за правильностью отбора и хранения суточной пробы повара Прокопович Н.А.

10. Воспитателям всех возрастных групп:

10.1. Вести табель учета посещаемости с целью получения актуальной информации о количестве фактически присутствующих воспитанников.

10.2. Представлять воспитанникам текущее меню, рассказывая о пользе продуктов, используемых для их приготовления.

10.3. Способствовать формированию у воспитанников культурно-гигиенических навыков, навыков этикета во время приема пищи.

10.4. Вести информационно-разъяснительную работу среди родителей (законных представителей) по вопросам особенностей организации питания дошкольников.

10.5. Ежедневно размещать на информационных стендах меню на текущий день с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

11. Помощникам воспитателей всех возрастных групп:

11.1. При организации питания воспитанников в группе обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

11.2. Получать завтрак, второй завтрак, обед и полдник по утвержденному графику выдачи продуктов питания на пищеблоке в соответствии с утвержденным режимом питания.

11.3. Обеспечить правильную сервировку столов.

11.4. Получать на пищеблоке и переносить в группу готовые к употреблению продукты питания в промаркированной, закрытой крышками, для каждого блюда отдельной посуде.

11.5. Запретить доставку продуктов питания в группы воспитанниками Учреждения.

12. Заведующему хозяйством Савостовой Л.Е.:

12.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

12.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:
- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

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

- в конце меню ставить подписи медсестры, кладовщика, одного из поваров.

12.3. Представлять меню для утверждения накануне предшествующего дня, указанного в меню.

13. Медицинской сестре ГБУЗ СК ГРБ «Незлюбненская районная больница» Карпович И.А. (по согласованию) осуществлять контроль над:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно): бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);

- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);

- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

- соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);

- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);

- выполнением натуральных норм питания.


14. Утвердить циклограмму контроля над организацией питания в МБДОУ «Детский сад № 19 «Золотой петушок» ст. Незлюбной».

15. Настоящий приказ вступает в силу с момента его подписания.

16. Контроль над исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

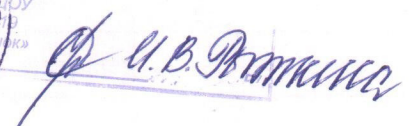
Заведующий МБДОУ «Детский сад № 19 «Золотой петушок» ст. Незлюбной»



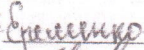
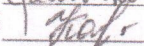
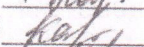


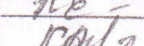
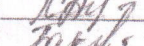


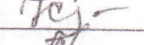
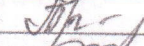


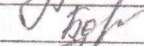
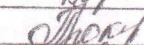

 И.В. Рыжкина



И.В. РЫЖКИНА



С приказом от 09.01.2025 № 36-ОД ознакомлены:

« 9 » 01	2025		Еременко Е.С.
« 9 » 01	2025		Казарян Г.Е.
« 9 » 01	2025		Карпович И.А. (по согласованию)
« 9 » 01	2025		Алехина А.В.
« 9 » 01	2025		Краевская Е.В.
« 9 » 01	2025		Казарян А.Г.
« 9 » 01	2025		Бакулина Е.А.
« 9 » 01	2025		Авдеева А.Ю.
« 9 » 01	2025		Клименко Е.В.
« 9 » 01	2025		Трушина Г.В.
« 9 » 01	2025		Григорян Ж.В.
« 9 » 01	2025		Переверзина Н.С.
« 9 » 01	2025		Борсук В.В.
« 9 » 01	2025		Прокопович Н.А.
« 9 » 01	2025		Савостова Л.Е.
« 9 » 01	2025		Осьмакова И.В.

