

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 10 «Успех» г. Феодосия Республики Крым»
(Детский сад №10 «Успех»)

ПРИКАЗ

01.04.2026

№ 84

Об организации питания обучающихся
в детском саду № 10 «Успех»

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 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"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», положением об организации питания воспитанников, утвержденным приказом заведующего от 11.01.2021г. № 37, с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в дни работы МБДОУ питание (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник) основным двухнедельным меню, утвержденным для каждой возрастной группы:
 - Основное (организованное) меню приготавливаемых блюд для возрастной группы детей от 3-7 лет.
2. Всем работникам МБДОУ «Детский сад № 10 «Успех» строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
3. Заведующему хозяйством Дулак Е.Н.:
 - 3.1. Составлять ежедневные меню-раскладки на основе примерного 10-дневного меню в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
 - 3.2. Ежедневно вывешивать меню с определением выхода каждого блюда на специальном информационном стенде пищеблока.
 - 3.3. Осуществлять бракераж сырой продукции. Контролировать безопасность и качество питания и продовольственного сырья, которые поступают в детский сад во время принятия завхозом в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».
 - 3.4. Проводить анализ качества питания, при необходимости проводить коррекцию.
 - 3.5. Контролировать выход, безопасность и качество блюд (бракераж готовой продукции): соблюдение технологии приготовления блюд, санитарное состояние пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом, своевременное прохождение медосмотра.
 - 3.6. Нести ответственность за материально - техническое обеспечение пищеблока оборудованием, соответствующей маркировкой, кухонным инвентарем, оборудованием для уборки помещений и средствами дезинфекции.
 - 3.7. Принимать от поставщиков продукты питания и продовольственного сырья, гарантированного качества с сопроводительными документами, которые свидетельствуют об их производстве и качестве: сертификаты соответствия, удостоверение качества, ветеринарно- санитарной экспертизы, исходные данные изготовления о продукте питания, поставщика пищевых продуктов и др. на каждую партию пищевых продуктов.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ



Сведения о сертификате

Сертификат: 145EF7E0FB3E305FA3378289C870DD350E54780E
Срок действия с 05.09.2024 по 03.09.2034
Владелец: Алешина Елена Леонидовна
Организация: МБДОУ №10 "Успех" г. Феодосия
Должность: Заведующий
Основание: Я автор этого документа
Дата: 15-04-2026
QR-код содержит адрес оригинала документа в сети



3.9. Придерживаться требований санитарного законодательства при хранении продуктов, осуществлять учет хранения в Книге складского учета.

3.10. Участвовать в составлении меню и осуществлять бракераж сырой продукции.

3.11. Организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

3.12. Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора.

3.13. Строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада.

3.14. Производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00. предшествующего дня, указанного в меню;

3 Поварам и кухонному работнику:

5.1. Нести ответственность за хранение и использование дневного запаса продуктов, за своевременным приготовлением пищи, за полноту закладки, качеством пищи, выходом блюд, за санитарным состоянием пищеблока.

5.2. Строго придерживаться во время приготовления блюд точности производственного процесса (технологии приготовления).

5.3. Строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам.

5.4. Производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов бракеражной комиссии, согласно утвержденному графику.

5.5. Принимать участие в оставлении вместе со специалистом по организации питания и завхозом ежедневного меню.

5.6. Отбирать и хранить ежедневные суточные пробы каждого блюда.

5.7. Выдавать готовые блюда на группы не раньше, чем через пол часа после снятия пробы ответственного лица за снятие пробы в строго отведенное время, в соответствии с графиком.

5.8. Строго придерживаться правил личной гигиены; санитарную одежду менять по мере загрязнения.

5.9. Раздеваться в специально отведенном месте.

5.10. Расписываться лично в Журнале здоровья работников пищеблока об отсутствии дисфункций кишечника, гнойничков, ОРЗ.

5.11. Проходить медицинский осмотр в соответствии с действующим законодательством.

4 Заведующему Е.Л.Алёшиной:

4.6. Своевременно осуществлять педагогический контроль за качеством организации питания и созданием условий в группах.

4.7. Включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей.

4.8. Организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

4.9. Строго следить за:

- правильной сервировкой стола;
- доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

5 Помощникам воспитателей:

5.6. Обеспечивать детей питьевой водой по индивидуальным потребностям только после ее кипячения, охлаждения до комнатной температуры. Хранить кипяченую воду в хорошо вымытой посуде и менять ее не реже 3 раз в сутки.

5.7. Поставлять еду в группы только в промаркированной посуде, закрытой крышкой в чистой санитарной одежде, чистыми руками.

5.8. Строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке.

5.9. Соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей).

- 5.11 Соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи.
- 5.12 Своевременно раздавать детям второе блюдо; соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку.
- 5.13 Использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей.
- 5.14 Не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых.
- 5.15 Собирать отходы после питания не более 2/3 объема.
- 6 - Воспитателям групп:
 - 6.6 В дни работы учреждения предоставлять ответственному за организацию питания Качалыгиной О.В. информацию об отсутствующих воспитанниках и сроках их отсутствия.
 - 6.7 Вести ежедневный контроль за ведением табелей посещаемости детей, соответствие поданных сведений медсестре о фактическом присутствии детей.
 - 6.8 Проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности (не менее чем за 30 минут) информирования о причинах, которые могут привести к отсутствию воспитанника в детском саду.
 - 6.9 Уделять внимание воспитанию культурно - гигиенических навыков у детей во время приема пищи, согласно основной образовательной Программе.
 - 6.10 Вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам).
 - 6.11 Придерживаться принципов последовательности и единых требований детского сада и в семьях.
 - 6.12 Отражать вопросы организации питания в информационных уголках для родителей.
 - 6.13 Включать вопросы питания в повестку дня родительских собраний, заседаний педсоветов.

7 Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Е.Л.Алёшина

Ознакомлены:

Е.Н. Рудан

