

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД №34 «БЕРЁЗКА»
(МБДОУ № 34 «Берёзка»)
г. Сургут**

ПРИКАЗ

22.05.2025

ДС34-11-201/5

Об организации питания воспитанников

На основании Федерального закона от 29.12.2012г № 273 «Об образовании в Российской Федерации», гл.4, ст.37; в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологический требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» (далее - СП 3.1/2.4.3598-20), утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 (далее – СанПиН 2.4.3648-20), Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с последующими изменениями), Федеральным законом «О качестве безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с последующими изменениями), СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (с дополнениями и изменениями в ред. СанПиН 2.3.2.1280-02), СанПиН 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (изменения и дополнения в СП 1.1.1058-01, утвержденные Постановлением Главного Государственного врача РФ от 27.03.2007г. №13), письмом Роспотребнадзора от 14.04.2006г. № 0100/4289-06-32 «Об организации и проведении производственного контроля в детских учреждениях», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания, положением об организации питания дошкольников в МБДОУ № 34 «Берёзка», положением о бракеражной комиссии в МБДОУ № 34 «Берёзка», в целях обеспечения полноценного, качественного, соответствующего требованиям нормативных документов питания воспитанников ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать полноценное, сбалансированное питание воспитанников в учреждении и назначить ответственным за организацию питания в учреждении шеф-повара **Рафикову И.В.**

2. Возложить ответственность на медицинскую сестру за:

- контроль своевременности выдачи готовых блюд в соответствии с графиком;
- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- контроль за соблюдением кулинарной обработки продуктов;
- контроль за правильностью хранения и соблюдения сроков реализации продуктов;
- ведением ежемесячного подсчета ингредиентов и калорийности пищи;
- контроль за санитарным состоянием пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, их обработкой, хранением, маркировкой и использованием по назначению;
- контроль за соблюдением сотрудниками пищеблока санитарно-гигиенических правил и норм.

3. Возложить ответственность на шеф-повара Рафикову И.В. за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- правильное соблюдение технологии приготовления блюд;
- составление разнообразного меню совместно с кладовщиком;
- выдачу готовой продукции согласно меню – требования и в соответствии с графиком выдачи готовой продукции;
- ведение учетно-отчетной документации по установленной форме;
- соблюдением времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2 –х часов);
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;
- правильную эксплуатацию технологического оборудования на пищеблоке. Своевременное информирование заместителя заведующего по АХР о технических неисправностях технологического оборудования пищеблока.

4. Возложить ответственность на кладовщика **Шуаеву М.И.** за:

- поступление сертифицированных продуктов только высокого качества.
- своевременное оформление актом поступление продуктов питания низкого качества;
- прием продуктов с соответствующими документами. Удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия - на каждый вид продукции;
- своевременность составления заявок на продукты и ведение учета прихода и расхода продуктов питания, корректировку заказов, ведение соответствующей документации (на бумажном носителе и в электронном виде);
- обеспечение правильного хранения продуктов питания;
- соблюдение сроков реализации продуктов;
- соблюдение товарного соседства при хранении продуктов;
- своевременную выдачу продуктов на пищеблоке и хранение их только в специально предназначенной таре;
- санитарное состояние кладовых сухих продуктов, кладовой для хранения овощей.

5. Возложить ответственность на заместителя заведующего по УВР **Кузьмину Е.В.** за:

- организацию питания в группах;
- проведение мероприятий, направленных на формирование у детей навыков культуры питания;
- проведении контроля за организацией питания в группах.

6. Возложить ответственность на заместителя заведующего по АХР **Бандилет Н.Н.** за:

- исправность технологического оборудования на пищеблоке;
- своевременное проведение профилактических осмотров оборудования и своевременный вызов мастеров по ремонту оборудования;
- своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;
- оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами работников пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН.

7. Возложить ответственность на специалиста по закупкам **Ахмедову Д.Г.** за:

- своевременное заключение и качественную подготовку договоров (дополнительных договоров) на поставку продуктов питания.

8. Возложить ответственность при организации питания на **воспитателей групп** за:

- ежедневное размещение в уголках для родителей меню с указанием выхода блюд, стоимости блюд;
- своевременное принятие пищи детьми в соответствии с режимом дня;
- организацию приема пищи воспитанниками в соответствии с санитарными нормами.

9. Возложить ответственность при организации питания на **младших воспитателей** за:

- получение пищи в соответствии с графиком выдачи готовой продукции;
- организацию питьевого режима в группах;
- соблюдением санитарных правил и качественное мытье, обработку посуды соответствующими дез. растворами;
- своевременную замену битой посуды;
- соблюдение санитарного и санитарно-эпидемиологического режима в группе при организации питания;

- соблюдение сервировки стола в соответствии с меню;
- доведение норм питания до воспитанников.

10. Председателю бракеражной комиссии обеспечить эффективную работу бракеражной комиссии в соответствии с положением о бракеражной комиссии.

11. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания в МБДОУ № 34 «Берёзка» на 2025-2026 уч. г. (Приложение 1)

12. На сайте учреждения продолжать вести разделы для родителей и педагогов по организации питания воспитанников (консультации, меню). Ответственность за своевременное заполнение соответствующих разделов сайта возложить на заместителя заведующего по УВР Кузьмину Е.В.

13. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Подписано электронной подписью

О.Н. Одинаева

Сертификат:

1E246A6489A55B6C00AF8EB718E65F10

Владелец:

Одинаева Ольга Николаевна

Действителен: с 29.08.2024 по 22.11.2025

С приказом ознакомлен(а):

«_____» _____ 202__ г. _____ / _____ /

С приказом ознакомлен(а):

«_____» _____ 202__ г. _____ / _____ /

С приказом ознакомлен(а):

«_____» _____ 202__ г. _____ / _____ /

С приказом ознакомлен(а):

«_____» _____ 202__ г. _____ / _____ /

С приказом ознакомлен(а):

«_____» _____ 202__ г. _____ / _____ /