

## ПРИКАЗ № 6

10.01.2025г.

### Об организации питания на 2025 год.

В соответствии с САНПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и с целью организации сбалансированного питания воспитанников детского сада, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024 году;

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Во исполнение « Положения об организации питания обучающихся» организовать 6-ти разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, Полдник, ужин, поздний ужин) обучающихся ДООУ в соответствии с « Положением 10-ти дневным рационом питания ( меню) для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет с туберкулезной интоксикацией, с учетом круглосуточного пребывания.
2. Назначить ответственным , за состоянием меню- раскладкой в доу : калькулятора Никонову Т.С.
3. Осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока:
  - обеспечением правильной последовательности (поточности) технологических процессов;
  - исправностью и санитарным состоянием технологического и холодильного оборудования;
  - оснащённостью производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками, их маркировкой, условиями хранения; качеством обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств; организацией и качеством мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов;
  - регулярностью и качеством проведения текущей, генеральной уборки; наличием и санитарным состоянием маркированного уборочного инвентаря, условиями его хранения;
  - систематичностью сбора пищевых отходов; своевременностью мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами; соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
  - наличием личных медицинских книжек у сотрудников, своевременностью прохождения ими плановых медицинских осмотров; внешним видом работников пищеблока, чистотой спецодежды, наличием разовых (индивидуальных) салфеток и полотенец; организацией самоконтроля каждого работника пищеблока за состоянием здоровья, ежедневной отметкой об отсутствии заболеваний в Журнале здоровья.
  - 3.1. Проводить осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний с регистрацией результатов осмотра в Журнале здоровья.

3.2 Организовывать гигиеническое обучение сотрудников согласно требованиям СанПиН.

3.3. Осуществлять работу с родителями (законными представителями), воспитанниками, сотрудниками ДОО по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.

3.4 Проводить выборочную проверку закладки продуктів, контроль за объемами готовящейся пищи. Срок — ежедневно.

3.5 Оценивать, в составе бракеражной комиссии, качество готовых блюд, снимать пробы (осуществлять бракераж готовой пищи) до выдачи пищи детям. Срок — ежедневно.

3.6 Осуществлять контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи. Срок — ежедневно.

3.7 В случае замены блюда согласно перспективного меню осуществлять запись причины замены в Журнале бракеража готовой продукции.

2.8 Строго контролировать технологию приготовления блюд, закладку в котел необходимых продуктов питания производить по утвержденному графику. В целях наглядности выставлять контрольные блюда. Срок — постоянно

3. Назначить ответственным за качество поставляемых в ДОО продуктов питания завхоза Никонову Т.С..

3.1. Проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии. Срок — еженедельно.

3.2. Осуществлять контроль за своевременной доставкой продуктов, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых с базы продуктов.

3.3. Производить выдачу продуктов из кладовой в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием с 14 часов предшествующего дня, указанного в меню. Срок — ежедневно.

3.4. Осуществлять контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением. Срок - ежедневно.

3.5. Проводить оценку качества поступающих продуктов (бракераж сырой продукции).

Принимать продукты только после ознакомления с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта). Срок ежедневно.

3.6. Соблюдать условия хранения продуктов (санитарное состояние кладовой, его оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей). Срок — ежедневно.

3.7. Соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках. Срок — ежедневно.

4. В целях правильного ведения ежедневного учета количества детей и отпуска готовой пищи в соответствии с количеством фактически присутствующих детей отмечать количество присутствующих детей до 8.00

Ответственные — младшие воспитатели Срок ежедневно.

Для сведения родителей меню вывешивать в уголке для родителей до 7.1 О.

Ответственный — воспитатели. Срок — ежедневно.

5 Для организации питьевого режима для детей выполнять следующее:

-Ежедневно на пищеблоке кипятить необходимое количество воды для обеспечения детей питьевой водой. Ответственный — повар Сомова И.С..

Срок — ежедневно.

Обеспечить детей необходимым количеством питьевой воды и следить за обновлением воды каждые 2 часа — младшие воспитатели

### Воспитателям и младшим воспитателям.

- 6.1. Соблюдать режим питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи) и питьевой режим. Срок — ежедневно.
  - 6.2. Создавать условия для приема пищи в соответствии с требованиями.  
Срок — ежедневно.
  - 6.3. Создавать условия для обучения детей культурно-гигиеническим навыкам.  
Срок — ежедневно.
  - 6.4. Осуществлять руководство приемами пищи, используя педагогические приёмы в соответствии с возрастом.
  - 6.5. Формировать правильные вкусовые предпочтения детей.  
Срок — ежедневно.
7. Завхозу Никоновой Т.С.
- 7.1. Обеспечить пищеблок и кладовую соответствующим инвентарем согласно САНПИН 2.3/2.4.3590-20, следить за сохранностью, износом и маркировкой инвентаря.  
Срок — ежедневно.
8. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ М. Мантурова ЕВ.

С приказом ознакомлена и согласна Никонова Т.С.

*Ознакомлена, согласна Сошова Т.С.*



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 669156940959655819463310575184336563501118402914

Владелец Мантурова Елена Владимировна

Действителен с 24.01.2025 по 24.01.2026