

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 35»  
УР, 427620 г. Глазов, ул. Кирова, 61а  
Телефон (34141) 5-36-05 Электронная почта: delfinchikds@mail.ru  
ОГРН 1021801093940, ИНН/КПП 1829010732/183701001

## ПРИКАЗ

30.08.2024 г

№ 113/1

г.Глазов

Об организации питания в МБДОУ в 2024 году

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», Методических рекомендаций 2.4.0179-20. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», с целью обеспечения социальных гарантий, организации сбалансированного питания и укрепления здоровья воспитанников детского сада

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Осуществлять питание воспитанников в соответствии с десятидневным меню, утвержденным заведующим МБДОУ д/с № 35 и проводить выдачу питания строго в соответствии с утвержденным графиком получения  
Ответственные повара. Срок: постоянно

2. Назначить ответственных лиц за организацию питания детей:

2.1. Возложить ответственность на Мальцеву Е.И., кладовщика:

- за расчет продуктов и подачу заявок на продукты питания,
- за условия транспортировки, качество поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранение
- за оценку качества поступающих продуктов (бракераж); ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта),
- за своевременное извещение заведующего о недоставке или поставке недоброкачественных продуктов согласно заявке, их возврат поставщику для замены,
- за условия хранения продуктов (оборудование кладовой, овощной ямы, соблюдение правил товарного соседства, сроки и температура хранения сыпучих продуктов, овощей),
- за соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильниках, кладовой и овощной яме,

2.2. Возложить ответственность на Мальцеву Е.И., кладовщика:

- за наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования,

- за оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками; их маркировка, условия хранения,
- за организацию обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств,
- за проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами,
- за сбор пищевых отходов.

Срок - постоянно.

#### 2.3. Возложить ответственность на повара Ившину С.В.:

- за соблюдение технологии приготовления пищи, за качество готовых блюд и кулинарных изделий,
- за закладку продуктов, соблюдение объемов готовящейся пищи,
- за соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания,
- за тепловую обработку (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы),
- за выполнение рекомендаций по коррекции питания детей,
- за регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней; наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения,
- за выкладывание контрольного порционного блюда,
- за выдачу кипяченой воды
- за самоконтроль состояния своего здоровья.

Срок - постоянно.

#### 2.4. Возложить ответственность на медсестру Ильину А.Р.:

- за оценку качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи)
- за правильность отбора и хранения суточной пробы пищи,
- за санитарный режим пищеблока,
- за обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов,
- за организацию и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов,
- за внешний вид работника, чистоту спецодежды, наличие разовых (индивидуальных) салфеток, полотенец,
- за ежедневный осмотр работников кухни и помощников воспитателей на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрацию результата осмотра в журнале «Здоровье»,
- за работу с родителями, детьми, персоналом учреждения по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений,
- за наличие маркировки посуды в группах, в том числе для сотрудников,
- за осуществление коррекции питания детей,
- за своевременное проведение производственного контроля

Срок: постоянно

#### 2.5. Возложить персональную ответственность на воспитателей групп:

- за правильное ведение табеля питания обучающихся,
- за информирование родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня (меню), рекомендуемый ужин
- проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности (не менее чем за один день) информирования о мероприятиях, которые могут привести к отсутствию воспитанника в детском саду.

Срок: постоянно

2.6. Возложить ответственность на воспитателей и помощников воспитателей за качество организации питания обучающихся в группах:

- следить за правильной сервировкой стола,
- следить за соблюдением питьевого режима, достаточным количеством кипяченой питьевой воды, температурой питьевой воды
- выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке,
- получать пищу в специально промаркированные емкости,
- производить раздачу пищи в отсутствие детей за столами,
- осуществлять последовательно подачу блюд в обед,
- соблюдать соответствие порционных норм блюд при раздаче каждому ребенку;
- формировать у обучающихся навыки культуры еды,
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей,
- осуществлять полоскание рта после приема пищи.

Срок: постоянно

2.7. Осуществлять контроль за организацией питания детей в группах старшему воспитателю Поторочиной Е.А.:

- соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи),
- условия приема пищи, сервировка столов, культура еды,
- за соблюдением питьевого режима
- личная гигиена детей, условия для мытья рук,
- объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи,
- организация полоскания рта после приема пищи

3. Вести следующие документы для организации питания в детском саду:

- меню-требование,
- бракеражный журнал сырой продукции,
- бракеражный журнал готовой кулинарной продукции,
- журнал отбора суточных проб,
- журнал регистрации поступления продуктов,
- журнал Здоровья,
- журнал регистрации отходов продуктов при холодной и кулинарной обработке,
- таблицы замены продуктов по основным пищевым веществам,
- технологические карты приготовления блюд.

Ответственные: Ильина А.Р., медсестра, Мальцева Е.И., кладовщик, Ившина С.В., повар

Срок – постоянно.

Заведующий

М.Н. Малинина

С приказом ознакомлены