

ПРИКАЗ

24.03.2025 г.

№ 91

Об организации питания в МДОУ
«Детский сад № 217»

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, с целью организации сбалансированного питания воспитанников МДОУ «Детский сад № 217»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Осуществлять в 2025 году в дни работы МДОУ «Детский сад № 217» общественное питание воспитанников посредством реализации Меню приготовляемых блюд, утвержденного Приказом от 24.03.2025 г. № 90.
2. Контроль за безопасностью пищевой продукции проводить в соответствии с Программой производственного контроля за безопасностью пищевой продукции на основе принципов ХАССП МДОУ «Детский сад № 217», утвержденной приказом от 29.02.2024г. № 82.
3. Определить следующий режим питания воспитанников.

Приемы пищи в зависимости от режима дня группы	Время приема пищи
Завтрак	8:20—8:55
Второй завтрак	9:30—10:25
Обед	11:30—12:50
Уплотненный полдник	16:00—16:50

4. Возложить ответственность на медицинскую сестру Е.А. Шустову за:
 - 4.1. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 4.2. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 4.3. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 4.4. Ежедневное проведение С-витаминизаций третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 4.5. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 4.6. Отбор и хранение суточных проб согласно прилагаемой инструкции (Приложение № 1). Пробы хранить в холодильнике при $t = +2 - +6^{\circ}\text{C}$ не менее 48 часов.
 - 4.7. Ведение Журнала бракеража готовой пищевой продукции в соответствии с Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20.
 - 4.8. Ведение ведомости контроля за рационом питания.
 - 4.9. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
 - 4.10. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;

5. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Г.М. Ергалиеву за:
- 5.1 Своевременный заказ продуктов от поставщиков согласно утвержденному меню.
 - 5.2. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - 5.3. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 5.4. Организацию работы с поставщиками продуктов.
 - 5.5. Ведение Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
 - 5.6. Ежемесячную выверку остатков продуктов питания с ведущим бухгалтером учреждения
6. Возложить ответственность на повара, исполняющего обязанности шеф-повара С.М. Балакишиеву за:
- 6.1. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 6.2. Правильное выполнение технологии приготовления блюд, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 6.3. Совместное с заведующим хозяйством и медицинской сестрой составление разнообразного меню;
 - 6.4. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 6.5. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
 - 6.6. Соблюдение утвержденного графика выдачи пищи в группы.
7. Возложить ответственность на воспитателей групп за:
- 7.1. Обеспечение приема пищи детьми;
 - 7.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 7.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 7.4. Организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
 - 7.5. Организацию разъяснительной работы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования (не менее чем за 24 часа) об отсутствии воспитанника в детском саду, количестве дней отсутствия;
8. Возложить ответственность на младших воспитателей за:
- 8.1. Соблюдение режима питания.
 - 8.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 8.3. Сервировку стола;
 - 8.4. Организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
 - 8.5. Информирование родителей (законных представителей) воспитанников о порядке организации питания в детском саду, навыках и культуре здорового питания детей.
9. Создать бракеражную комиссию в составе:
- Председатель - заведующий д/с Г.Г. Павлинова
- Члены комиссии: медицинская сестра Е.А. Шустова
машинист по стирке белья Л.Б. Латышева
воспитатели Н.В. Шукаева
- 9.1. Бракеражной комиссии в своей работе руководствоваться Положением о бракеражной комиссии и действующим законодательством РФ.

Заведующий МДОУ «Детский сад № 217»

/Г.Г. Павлинова/

