

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД «ТЕРЕМОК» ПГТ.ГВАРДЕЙСКОЕ»
СИМФЕРОПОЛЬСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ПРИКАЗ

От 09.01.2025г.

пгт.Гвардейское

№ 3

Об организации питания детей
в 2025году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с менютребованием и технологической картой, руководствуясь санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневным рационом питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет» и «Примерными 10-ти дневным рационом питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет»

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом.

2. Возложить ответственность за организацию питания на:

- заместителя заведующего по АХЧ Ляшенко И.В. в МБДОУ «Детский сад «Теремок» пгт Гвардейское».

- завхоза Мазур О.С. в структурном подразделении «Ласточка» с. Новый Сад

- завхоза Савитскую Е.Н. в структурном подразделении «Пчелка» пгт Гвардейское

3. Утвердить график приема пищи:

завтрак	8.30 – 9.00;
второй завтрак	10.30 -11.00
обед	12.00 – 13.00;
полдник	15.30.

4. Ответственным за организацию питания детей :

4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
- указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

5. В МБДОУ «Детский сад «Теремок» пгт Гвардейское» меню-требование утверждает заведующий МБДОУ накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

5.1 в структурном подразделении «Ласточка» с. Новый Сад меню-требование подписывает старший воспитатель, Тонконог Л.Н., накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

5.2 в структурном подразделении «Пчелка» пгт Гвардейское меню-требование подписывает старший воспитатель, Козлова Т.А., накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику:

6.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

6.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несут ответственность заместитель заведующего по АХЧ Ляшенко И.В., кладовщик Адаменко А.В., завхоз Мазур О.С., завхоз Савитская Е.Н.

6.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщика, в лице экспедитора.

6.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Адаменко А.В., завхозы Мазур О.С., Савитская Е.Н. – материально ответственные лица.

6.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Адаменко А.В., завхозы Мазур О.С., Савитская Е.Н. проводят визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

6.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с подписанным и утвержденным меню-требованием не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повара).

6.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на

пищевом блоке в котел», ответственность за ее ведение возлагается на кладовщика.

6.8. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд.

6.9. Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

6.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре $+2...+6^{\circ}\text{C}$ на поваров.

7. На пищевом блоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

8. Работникам пищевого блока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи. Помещение пищевого блока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования

9. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощник воспитателя.

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

10. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на заместителя заведующего по АХЧ Ляшенко И.В., завхоза Мазур О.С., завхоза Савитскую Е.Н.

Заведующий МБДОУ



С приказом ознакомлены:

Ляшенко И.В.

Адаменко А.В.

Савитская Е.Н.

Мазур О.С.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 298758671356317544631232521185682992068791923351

Владелец Краско Оксана Ивановна

Действителен с 02.02.2024 по 01.02.2025