



**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Ясли-сад «Витоша» муниципального образования
Черноморский район Республики Крым**

ПРИКАЗ

28 октября 2025 года

пгт Черноморское

№ 409 -од

**Об организации питания воспитанников ДОУ
и назначении ответственных лиц за организацию
питания в МБДОУ «Ясли-сад «Витоша» муниципального
образования Черноморский район Республики Крым**

В соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», от 28.09.2020 года №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в МБДОУ «Ясли-сад «Витоша» муниципального образования Черноморский район Республики Крым,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать 4-х разовое горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) воспитанников в соответствии с «Примерным основным 10-ти дневным меню».

2. Утвердить Положение об организации питания воспитанников в МБДОУ «Ясли-сад «Витоша» (приложение к приказу).

3. Утвердить график получения готовой пищи с пищеблока в группы.

4. Утвердить перечень технологических карт.

5. Определить для ответственных за питание следующий круг функциональных обязанностей:

5.1. Заведующий МБДОУ «Ясли-сад «Витоша» осуществляет систематический контроль:

- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;

- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре $+2^{\circ}\text{C} \dots +6^{\circ}\text{C}$;

- за наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;

- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.).

5.2. Калькулятору:

- Использовать в работе необходимые сборники рецептов готовых блюд;
- Использовать технологические нормативы раскладки и точные нормы выхода готового продукта;

- Вести разработку и расчет ежедневного меню с учетом «Примерного основного 10-ти дневного меню», утвержденного заведующим для 2-х корпусов МБДОУ «Ясли-сад «Витоша»;

- Несет ответственность за правильность составления ежедневного меню-требования;

- Изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

5.3. Кладовщикам:

- Кладовщиков ДОУ назначить ответственными за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент продуктов питания.

Кладовщикам ДОУ осуществлять систематический контроль:

- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества).

- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;

- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;

- вести необходимую документацию;

- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим ДОУ меню предшествующего дня, указанного в меню;

- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДОУ;

- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтерией ДОУ.

Калькулятору, кладовщикам при составлении меню-требования учитывать:

- Нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;

- Изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДОУ;

- В меню ставить подписи кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада.

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

- Представлять меню для утверждения заведующему до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

- Ежедневно вывешивать меню для родителей в уголке меню.

5.4. Старшему воспитателю:

- Своевременно осуществлять педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- Включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей.
- Своевременно осуществлять контроль за ведением табеля посещаемости детей в группах.
- Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию, для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

5.5. Воспитателям строго следить за:

- Правильной сервировкой стола;
- Доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- Формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;
- Проводить разъяснительную работу с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

5.6. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и помощников воспитателей групп:

- Строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- Соблюдать сервировку столов для приема пищи;
- Раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
- Соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- Своевременно раздавать детям второе блюдо;
- Соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- Использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- Не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- Получать пищу в специально промаркированные емкости;
- При приеме пищи использовать отдельную посуду;
- Соблюдать питьевой режим в группах;
- Не допускать присутствие детей на пищеблоке.

5.7. Заместителю заведующего по АХЧ:

- Своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников.
- Систематически осуществлять контроль и проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению.
- Своевременно осуществлять контроль за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН.

5.4. Старшему воспитателю:

- Своевременно осуществлять педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- Включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей.
- .
- Своевременно осуществлять контроль за ведением табеля посещаемости детей в группах.
- Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию, для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

5.5. Воспитателям строго следить за:

- Правильной сервировкой стола;
- Доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- Формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;
- Проводить разъяснительную работу с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

5.6. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и помощников воспитателей групп:

- Строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- Соблюдать сервировку столов для приема пищи;
- Раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
- Соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- Своевременно раздавать детям второе блюдо;
- Соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- Использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- Не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- Получать пищу в специально промаркированные емкости;
- При приеме пищи использовать отдельную посуду;
- Соблюдать питьевой режим в группах;
- Не допускать присутствие детей на пищеблоке.

5.7. Заместителю заведующего по АХЧ:

- Своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников.
- Систематически осуществлять контроль и проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению.
- Своевременно осуществлять контроль за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН.

- Осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения).
- Организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

5.8. Работникам пищеблока - поварам и помощникам поваров:

- Работать только по утвержденному заведующим ДОУ и правильно оформленному меню;
- Строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- Производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику;
- Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи, на группы;
- Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке;
- Раздеваться в специально отведенном месте.

5.9. В пищеблоке необходимо иметь:

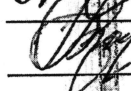
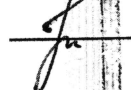
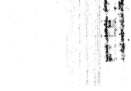
- Должностные инструкции;
- Картотеку технологических карт приготовления блюд;
- Журнал здоровья работников пищеблока;
- Графики выдачи готовых блюд на группы;
- Объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- Суточную пробу (за 2 суток);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал бракеража готовой продукции;
- Вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- Медицинскую аптечку.

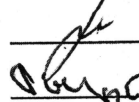
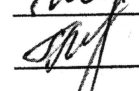
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой за собой.

Заведующий МБДОУ «Ясли-сад
«Витоша» муниципального образования
Черноморский район Республики Крым

 В.М. Олексенко

С приказом
ознакомлены:

 Боровской А.А.
 Мелешко И.А.
 Колбасина Э.Н.
 Сулим З.Э.
 Маркина Т.В.
 Красильник Т.Ю.

 Мироненко А.И.
 Гацько Л.А.
 Губарева М.В.
 Аказова Л.Д.
 Гончарова М.А.

