



РЕСПУБЛИКА КРЫМ
Кировский район
МБДОУ «Детский сад №1»Теремок» с.Золотое поле»

ПРИКАЗ

28.08.2025г.

№145

*Об организации и контроле питания детей
в детском саду*

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ



Сведения о сертификате

Сертификат: BD5CC12ECD480AF55103652150A49F9A2113D66C
Срок действия с 16.04.2024 по 14.04.2034
Владелец: Гладышева Наталья Петровна
Организация: МБДОУ "Детский сад №1 "Теремок" с. Золотое Поле"
Должность: заведующий
Основание: Я утверждаю этот документ
Дата: 29-08-2025
QR-код содержит адрес оригинала документа в сети



С целью упорядочения и совершенствования организации питания, определения порядка и условий обеспечения питанием детей в дошкольном учреждении, в соответствии со статьей 37 Закона Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Режим питания в ДОУ организовать в соответствии с санитарно-эпидемическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и в соответствии с Положением об организации питания детей в детском саду.

Савенко И.М., медицинскую сестру, назначить ответственным за организацию питания детей.

Савенко И.М., медицинской сестре:

1.1.составлять ежедневно меню-раскладку на следующий день на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8:00 до 8.30 утра, отмечаются в журнале посещаемости детей, вести ежедневный учет воспитанников, получающих питание;

1.2.вести ведомость контроля за рационом питания отдельно для каждой возрастной категории;

1.3.распределить калорийность по приемам пищи в процентном отношении: завтрак-20%, второй завтрак - 5%, обед - 35%, полдник - 15-20%

1.4.контролировать безопасность и качество продуктов питания и продовольственного сырья, которые поступают в детский сад во время приема кладовщиком, наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания, делать соответствующие записи в журнале бракеража сырой продукции (по срокам реализации и условиям хранения). Срок: ежедневно;

1.5.осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;

технологии приготовления, санитарного состояния пищеблока, соблюдения правил личной гигиены персоналом, своевременное прохождение медосмотров. Срок: постоянно;

1.6.снимать со следующих приемов пищи (обед, полдник) сырые продукты, оставшиеся невостребованными, возвращать на склад по меню-требованию. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания;

1.7.производить возврат продуктов: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи;

1.8.организовывать замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

1.9.организовывать замены блюд на равноценные по пищевой ценности при отсутствии основных продуктов по приказу;

1.10.проводить популяризацию здорового питания в детском саду среди сотрудников детского сада, родителей и детей. Срок: регулярно.

2. Дроган А.В., завхозу, нести ответственность за материально-техническое обеспечение пищеблока, посудой разной величины и назначения, кухонным инвентарем, оборудованием для уборки, столами для обработки пищевых продуктов, моющими средствами и средствами дезинфекции. Срок: постоянно.

2.1.своевременно подавать заявки на поставку продуктов питания и отражать их в книге заявок по соответствующей форме. Срок: постоянно;

2.2.принимать от поставщиков продукты питания и продовольственного сырья гарантированного качества с сопроводительными документами, которые свидетельствуют об их качестве (накладные, сертификаты соответствия, выводы ветеринарно-санитарной экспертизы, исходные данные изготовителя о продукте питания). Срок: постоянно;

2.3.соблюдать условия хранения продуктов в соответствии с требованиями и нормами СанПиНа. Срок: постоянно;

2.4.продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16-00 каждого дня. Срок: постоянно;

2.5.строго следить за закрытием складов в течении рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях. Срок: постоянно;

2.6.вести контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением, наличием специального транспорта и тары для транспортировки продуктов (маркировка, исправность, содержание).

2.7.прием продуктов производить при наличии в обязательном порядке у поставщика при поставке пищевых продуктов питания следующей документации:

- товарно-транспортной накладной;
- действующего сертификата качества (при условии обязательной проверки его действительности в едином реестре сертификатов). В случае если сертификат качества выдан на лицо, не являющееся поставщиком (победителем торгов), дополнительно требовать документы, подтверждающие наличие договорных отношений между поставщиком (победителем торгов) и производителем пищевого продукта (например, договор поставки и товарно-транспортные);

- протокола испытаний к сертификату качества;
- акта санитарной обработки автотранспорта;
- санитарной книжки водителя.

2.8. В случае отсутствия одного из вышеуказанных документов, поставщику должно быть отказано в приёмке пищевых продуктов питания, соответствующих документов.

3. Савенко И.М., медсестра:

3.1. составить график питания детей разных возрастных групп и вывесить график выдачи пищи рядом с окном раздачи питания и на пищеблоке. Срок: до 01.09.2025;

3.2. вести информационно-разъяснительную работу с родителями по привитию детям навыков здорового образа жизни и правильного питания. Срок: постоянно.

4. Педагогическому персоналу

4.1. уделять больше внимания воспитанию культурно-гигиенических навыков у детей по приему пищи (в соответствии с программными требованиями). Срок: постоянно;

4.2. соблюдать принципы последовательности, единства требования в детском саду и в семьях воспитанников. Срок: постоянно.

5. Перии Э.Т. и Бычковой О.Л. поварам:

5.1. нести ответственность за хранение и использование дневного запаса продуктов, за полноту закладки продуктов и выход блюд, за качество и своевременность приготовления пищи, за санитарное состояние помещений пищеблока;

5.2. во время приготовления блюд строго соблюдать поточность производственного процесса (технология приготовления согласно технологических карт);

5.3. выдавать детям готовые блюда только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд, при этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда;

5.4. выставлять контрольное блюдо на раздачу;

5.5. сохранять отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) с до конца рабочего времени.

6. Помощникам воспитателей:

6.1. соблюдать санитарно-эпидемиологические правила организации питания детей в группах в соответствии с федеральным законом РФ от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Срок: постоянно;

6.2. приносить пищу в группу только в промаркированных, закрытых крышками ведрах и кастрюлях, в чистой санитарной одежде. Срок: постоянно;

6.3. сохранять отходы после принятия детьми пищи в специально маркированной емкости, которая должна быть наполнена не более чем на 2/3 объема. Срок: постоянно.

Заслушивать на общих собраниях коллектива ДООУ, на заседаниях Управляющего совета и Родительского комитета вопросы питания. Срок: по необходимости.

Отражать медико-педагогическую оценку организации питания детей в информационных сообщениях, справках, приказах.

Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

С приказом ознакомлены:

Савенко И.М. _____

Дроган А.В. _____

Перия Э.Т. _____

Бычкова О.Л. _____

Ядевич.К.В. _____

Савельева Н.С. _____

Тахтарова А.Т. _____

Федкович Н.В. _____

Смилык Н.А. _____

Сапожник Т.А. _____

Смаилова Э.И. _____

Суховеева И.М. _____

Сейдаметова Л.У. _____

Савченко В.Г. _____

