

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА  
«СВЕТЛЯЧОК»  
ПЕРВОМАЙСКОГО РАЙОНА  
(МБДОУ детский сад «Светлячок»)**

636930, с. Первомайское, Первомайский район,  
Томская область, ул. Школьная, 1  
ИНН/КПП 7012008222/701201001  
ОГРН 11570250000351

19.08.2024г. № 27-0

**ПРИКАЗ**

Об организации питания в МБДОУ  
детском саду «Светлячок» в 2024-2025 учебном году

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 в 2024-2025 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание воспитанников в соответствии с 10-дневным меню.
2. Всем работникам МБДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
3. Утвердить график закладки основных продуктов (приложение № 1).
4. Утвердить график выдачи пищи с пищеблоков в группы (приложение № 2).
5. Утвердить график питания детей в группах (приложение № 3).
6. Возложить ответственность за качественную организацию питания в МБДОУ на дежурного по режиму (Захарову Н.В.).
7. Захаровой Н.В.:

7.1. Осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за содержанием пищеблоков, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- 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 холодильнике при температуре +2 +6°;
- за ведением документации пищеблоков (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.).

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

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

9. Воспитателям и младшим воспитателям групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствие 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;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей;
- 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;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

10. Работникам пищеблоков (Шампаровой Н.В., Болтовской Г.С., Казик В.С.):

- работать только по утвержденному заведующим МБДОУ и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- 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 (приложение № 2);
- раздеваться в специально отведенном месте.

11. В пищеблоках необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- медицинскую аптечку;
- графики закладки основных продуктов;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- суточную пробу (не менее 48 часов);
- весы для выдачи блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции;

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- технологические карты кулинарных изделий;
- график смены кипяченой воды;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- меню требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей (от 1 года до 3 лет и от 3 лет до 7 лет);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- гигиенический журнал;

12. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий:



Пепеляева И.А.

В дело  
01-07

С приказом ознакомлены:

Захарова Н.В. И.И.

Мерзлякова Е.А. \_\_\_\_\_

Шампарова Н.В. \_\_\_\_\_

Болтовская Г.С. \_\_\_\_\_

Казик В.С. \_\_\_\_\_

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 447200959609934981311677372486379060188671997342

Владелец Пепеляева Ирина Анатольевна

Действителен с 05.09.2024 по 05.09.2025