

Номер документа	Дата составления
142-26-од	02.09.2024

## ПРИКАЗ

### Об организации питания детей в 2024-2025 учебном году

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, а также в рамках осуществления в 2024-2025 учебном году производственного контроля по данному вопросу

#### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Основным десятидневным меню дневного рациона питания детей в дошкольных организациях городского округа Самара с 12-часовым пребыванием».
2. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего МБДОУ «Детский сад №138» г.о. Самара
3. Утвердить график приема пищи:

завтрак	8.30 – 9.00
второй завтрак	10.30 – 11.00
обед	12.00 – 13.00
уплотненный полдник	15.30 – 16.00
4. Возложить персональную ответственность за организацию питания на заведующего МБДОУ «Детский сад №138» г.о. Самара Болясову Н.Н.  
Заведующий МБДОУ «Детский сад № 138» г.о. Самара:
  - 4.1. Несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, Уставом и локальными актами ДОУ.
  - 4.2. Назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ДОУ.
  - 4.3. Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях Родительских собраний, Педагогическом совете, производственных собраниях и др.
  - 4.4. Ежедневно утверждает меню-требование.
  - 4.5. Контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями; проводит необходимый текущий ремонт помещений пищеблока.

- 4.6. Контролирует соблюдение требований СанПиН.
- 4.7. Возлагает ответственность за организацию питания на следующих должностных лиц и сотрудников: старшую медсестру, работников пищеблока.
5. Ответственным за организацию питания – сотрудникам пищеблока (повару-бригадир, поварам):
  - 5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.
  - 5.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов, график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
  - 5.3. Закладку основных продуктов в котел проводить в присутствии ответственных лиц за закладку – членов бракеражной комиссии.
  - 5.4. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
  - 5.5. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.
  - 5.6. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
  - 5.7. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.
  - 5.8. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.
  - 5.9. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием.
  - 5.10. Не допускать вход посторонних лиц на пищеблок.
6. Ответственный за организацию питания повар-бригадир Дороненко Е.Ю.
  - 6.1. Осуществляет бракераж поступающих продуктов питания в соответствии с «Инструкцией для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания».
  - 6.2. Обеспечивает своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от Поставщиков продуктов.
  - 6.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляется актом, который подписывается членами бракеражной комиссии, и представителем ООО «Комбинат школьного питания».
  - 6.4. Обеспечивает получение, сохранность и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья, соблюдая товарное соседство и санитарно-гигиенические требования.
  - 6.5. Проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности при получении пищевых продуктов, продовольственного сырья.
  - 6.6. Производит выдачу продуктов и продовольственного сырья из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17:00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
  - 6.7. Несет ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течении 48 часов ( не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 С

- 6.8. Обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодежды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.
7. Ответственный за организацию питания старшая медицинская сестра Юшкова М.П.
- 7.1. Осуществляет контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока.
- 7.2. Контролирует качество приготовления пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов.
- 7.3. Контролирует организацию питания детей на группах, маркировку посуды на пищеблоке.
- 7.4. Контролирует работу продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим);
- 7.5. Контролирует работу пищеблока (санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи).
- 7.6. Осуществляет контроль за качеством продуктов питания, поступающих в детский сад, за правильным хранением и соблюдением сроков их реализации.
- 7.7. Проводит учет на гнойничковые заболевания работников пищеблока.
8. С целью соблюдения производственного контроля за рационом питания детей, обеспечения безопасности и качества питания детей, контроля закладки основных продуктов питания в котел и предупреждения нарушений технологий пищи, для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции создать бракеражную комиссию в составе:
- Председатель комиссии:
- заведующий Н.Н. Болясова
- члены комиссии:
- повар-бригадир ООО «Комбинат школьного питания» Дороненко Е.Ю.
  - старшая медицинская сестра Юшкова М.П.
  - председатель ППО Быченина Н.В.
- 8.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюд, так и 10 порций), линейку.
9. На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования);
  - медицинскую аптечку;
  - огнетушитель;
  - диэлектрические коврики около каждого прибора.
10. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощник воспитателя.
11. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий  
«Детский сад № 138» г.о. Самара



Н.Н. Болясова