

## П Р И К А З

от 10.01.2022 года

№ 20

п. Ахтырский

### Об организации питания в ДОУ

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», МР 2.3.6.023-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля за организацией и качеством детского питания в 2022 году приказываю:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также циклическим десятидневным меню.
2. Возложить ответственность на кладовщика за:
  - 2.1. разработку циклического десятидневного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
  - 2.2. ежедневное вывешивание меню в уголке для родителей;
  - 2.3. внесение изменений в утвержденное циклическое десятидневное меню при отсутствии основных продуктов путем организации их замены на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов (только с согласования с заведующим);
  - 2.4. предоставление меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню;
  - 2.5. составление ежедневного меню-требования установленного образца на выдачу продуктов детского питания с указанием выхода блюд для разного возраста;
  - 2.6. возврат и добор продуктов в соответствии с данными о ежедневной посещаемости детей;
  - 2.7. выдачу продуктов с обязательной отметкой «Отпустил» и «Получил» в накладной на отпуск продуктов со склада;
  - 2.8. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
  - 2.9. работу с поставщиками продуктов питания;
  - 2.10. своевременную доставку, точность веса и количества, получаемых продуктов;

- 2.11. прием продуктов, поступающих в ДООУ, только при наличии документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность;
- 2.12. гашение ветеринарных сопроводительных документов (ВСД) в электронной системе управления Россельхознадзора по Краснодарскому краю «Меркурий.ХС»;
- 2.13. сохранность маркировочных ярлыков (или их копий) до окончания реализации продукции;
- 2.14. оформление актов при обнаружении некачественных продуктов;
- 2.15. ведение следующей документации: складского учета остатков продуктов питания, Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающих на пищеблок, Журналы учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
3. Утвердить график закладки продуктов в котел (приложение).
4. Поварам:
  - 4.1. разрешается работать только по утвержденному циклическому десятидневному меню;
  - 4.2. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику закладки продуктов в котел;
  - 4.3. выдачу готовых блюд производить в соответствии с утвержденным графиком;
  - 4.4. строго следовать памяткам и инструкциям, утвержденным для работников пищеблока.
5. Возложить ответственность на повара Горбенко И.С. за:
  - 5.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
  - 5.2. правильное выполнение технологии приготовления пищи;
  - 5.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы бракеражной комиссией;
  - 5.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
  - 5.5. проведение ежедневного осмотра работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний с последующей отметкой Гигиеническом журнале работников пищеблока.
6. Возложить ответственность на заместителя заведующего по АХР за:
  - 6.1. проведение ежедневного осмотра младших воспитателей на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний с последующей отметкой Гигиеническом журнале работников;
  - 6.2. бесперебойную работу на пищеблоке детского сада холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами пищеблока ДООУ.

7. **Возложить ответственность на воспитателей за:**
  - 7.1. **обеспечение приема пищи детьми;**
  - 7.2. **соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;**
  - 7.3. **формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;**
  - 7.4. **организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности и качества питьевой воды.**
8. **Возложить ответственность на младших воспитателей за:**
  - 8.1. **строгое выполнение Графика получения готовых блюд на пищеблоке;**
  - 8.2. **соблюдение сервировки столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набора столовых приборов в соответствии с возрастом воспитанников);**
  - 8.3. **раздачу пищи только в отсутствие воспитанников за столами;**
  - 8.4. **соблюдение соответствия порционных норм блюд при раздаче каждому ребенку.**
9. **Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.**

Заведующий



А.А. Белова

С приказом ознакомлены:



Мельникова А.В.  
Черемкина И.С.  
Темерева Г.В.

ПРИЛОЖЕНИЕ  
к приказу МБДОУ ЦРР –  
детский сад № 37  
муниципального образования  
Абинский район  
от 10.01.2022г. № 20

**График закладки продуктов в котёл**

<b>Время закладки</b>	<b>Наименование продуктов</b>
7.00	Продукты для запуска
7.30	Масло в кашу, сахар для завтрака
9.00	Мясо, куры в первое блюдо, продукты для запуска
10.00 - 11.00	Продукты в первое блюдо, сахар в третье блюдо
11.00	Тесто для выпечки для полдника
13.00	Продукты для полдника
16.00	Продукты для ужина

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575775

Владелец Белова Алина Александровна

Действителен с 30.03.2022 по 30.03.2023