

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СВЕТЛЯЧОК» СЕЛА  
ИВАНОВКА САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ул. Комсомольская д.16, с. Ивановка, Сакский район, Республика Крым, 296575  
ОГРН 1159102026533 ИНН 9107035919 КПП 910701001  
Тел.: +79787030752, [sadik\\_svetlychek-ivanovka@crimeaedu.ru](mailto:sadik_svetlychek-ivanovka@crimeaedu.ru)

**ПРИКАЗ**

09.01.2024г.

с. Ивановка

№- 07- ОД

Об организации питания  
детей в МБДОУ «Светлячок»  
с. Ивановка

Во исполнение совместного приказа министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 24.12.2014г. №412 и методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, выполнения Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Исполнять установленный в МБДОУ режим питания:

Завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник
8-30-9.00	10.30-11.00	12.00-13.00	15-30

2. Заведующему хозяйством Берегулиной Т.Н.:

- 2.1. Разработать график выдачи пищи с пищеблока до 09.01.2024 г.;
- 2.2. Принимать от поставщиков продукты питания гарантированного качества с сопроводительными документами (накладные, сертификаты соответствия, выводы санитарно-эпидемической экспертизы, ветеринарное свидетельство);
- 2.3. Придерживаться требований санитарного законодательства при хранении продуктов, осуществлять их учет в книге складского учета постоянно;
- 2.4. Составить примерное двухнедельное меню с переходом на 10,5 часовой рабочий день;



2.5 Составлять ежедневные меню-раскладки на основании примерного перспективного меню в соответствии с картотекой блюд дошкольного в соответствии с нормами питания;

2.6. При наличии проводить обязательную С-витаминизацию блюд аскорбиновой кислотой, с ежедневной записью в журнале. Обеспечить ее хранение в темном прохладном месте, в закрытой таре под замком при строжайшем соблюдении срока годности;

2.7. Вывешивать меню с указанием выхода каждого блюда рядом с пищеблоком;

2.8. Контролировать безопасность и качество продуктов питания и продовольственного сырья, которые поступают в МБДОУ в журнале бракеража сырой продукции (срок реализации, условия хранения);

2.9. Добросовестно относиться к ведению документации по питанию. Своевременно ее заполнять;

2.10. Вести журнал учета выполнения норм питания, каждые 10 дней проводить анализ качества питания, а по потребности его коррекцию;

2.11. Контролировать выход, безопасность и качество блюд (бракераж готовой продукции), соблюдение технологии их приготовления, санитарное состояние пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом, наличие гнойничковых заболеваний и ОРВИ у работников пищеблока, своевременное прохождение медосмотров;

2.12. Проводить санитарно-образовательную работу, в том числе беседы о питании детей, среди сотрудников и родителей;

2.13. Производить антропометрические измерения детей ежеквартально.

2.14. Контролировать соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке, выполнение меню, качества и безопасности блюд;

2.15. Проводить санитарно-просветительскую работу среди родителей, сотрудников по вопросам организации рациональности питания, особенно в оздоровительный период;

2.16. Давать оценку эффективности питания;

2.17. Проводить занятия с персоналом МБДОУ по вопросам гигиены, питания, профилактики пищевых отравлений и острых кишечных инфекций.

## 2. Повару Зейтулаевой Ш.Э. :

3.1. Отвечать за хранение и использование дневного запаса продуктов, за полноту закладки продуктов и выход блюд, за качество и своевременное приготовление пищи, за санитарное состояние помещений пищеблока;

3.2. Строго соблюдать технологию приготовления;

3.3. Проводить обязательную С-витаминизацию аскорбиновой кислотой;

3.4. Составлять вместе с медсестрой и кладовщиком меню-раскладку;

3.5. Отбирать и сохранять каждый день суточные пробы каждого блюда рациона, с указанием даты, времени и подписью;

3.6. Принимать от поставщиков пищевые продукты и продовольственное сырье гарантированного качества с сопроводительными документами;



3.7. Выдавать готовые блюда через 30 минут после снятия пробы ответственным лицом за снятие пробы в строго определенное время каждые 4 часа;

3.8. Строго соблюдать правила личной гигиены. Спецдежду менять при загрязнении.

3. Помощникам воспитателей:

4.1. Обеспечивать детей питьевой водой. Кипяченую воду давать после охлаждения до комнатной температуры, сохранять в хорошо вымытой посуде и менять не реже 1 раза в 3 часа;

4.2. Доставлять пищу в группы лишь в промаркированных, закрытых крышками ведрах и кастрюлях в чистой санитарной одежде, чистыми руками;

4.3. Собирать отходы после питания детей в специально маркированные емкости, которые наполняются не более чем на 2/3 объёма.

4. Воспитателям:

5.1. Уделять внимание воспитанию культурно-гигиенических навыков у детей во время принятия пищи, начиная с раннего возраста (согласно программе);

5.2. Соблюдать принцип преемственности, единства требований в МБДОУ и семье: освещать в информационных уголках для родителей вопросы организации питания детей в МБДОУ и дома, вопросы рационального питания детей вносить в тематику родительских собраний, конференций, консультаций для родителей.

5. Соблюдать требования действующего законодательства по вопросам санитарии и гигиены всем работникам МБДОУ, причастным к организации питания.

6. Работникам, связанным с организацией питания детей, проходить обязательные медосмотры согласно действующему законодательству.

7. Не проводить оплату суточных проб, которые снимаются при осуществлении бракеража, лицами, которые проводят снятие пробы.

8. Заслушивать на общем собрании коллектива МБДОУ, заседаниях педсовета вопросы по организации питания.

9. Осуществлять медико-педагогическую оценку организации питания детей в информационных сообщениях, справках, приказах, обсуждать результаты на производственных собраниях 1 раз в квартал.

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



Е.Ю.Рыбалка