

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ  
АДМИНИСТРАЦИИ ЗАТО СЕВЕРСК  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА - ДЕТСКИЙ САД № 56»  
(МБДОУ «ЦРР – ДЕТСКИЙ САД № 56»)

Коммунистический пр., 104, г.Северск, Томская обл., 636019  
Тел. (382-3) 56-15-11, 56-15-10, 56-15-09 E-mail: oods56@yandex.ru

## ПРИКАЗ

Об организации питания детей в ДОУ

04.04.2022

№ 28/2

ЗАТО Северск

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка - детский сад № 56» (далее – ДОУ), организации сбалансированного рационального питания воспитанников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, руководствуясь СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28; Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями), Уставом ДОУ, а также с целью осуществления контроля за организацией питания в 2021-2022 учебном году

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с «10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12 часовым режимом функционирования», утвержденным заведующим ДОУ.
2. Руководствоваться Положением об организации питания в ДОУ. (Приложение № 1)
3. Назначить ответственного за организацию питания - заведующего производством Баклушину Наталью Сергеевну.
4. Ответственному за питание – Баклушиной Наталье Сергеевне:
  - 4.1. Составлять меню-раскладку накануне предшествующего дня, указанного в меню. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.
  - 4.2. При составлении меню-раскладки учитывать следующие требования:
    - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
    - при отсутствии наименования продукта в бланке меню-раскладки дописывать его в конце списка (либо в строке отсутствующего продукта);
    - в конце меню-раскладки ставить подписи кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты от кладовщика и заведующего.
    - производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам в соответствии с СП 2.4.3648-20
  - 4.3. Представлять меню для утверждения заведующему ДОУ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 4.4. Вести работу в системе «Меркурий» (гашение ветпаспортов, инвентаризация).

5. Кладовщику - Жёлтиковой Наталье Анатольевне:

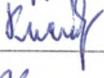
- 5.1. своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с 10-дневным меню,
- 5.2. вести накопительную ведомость расхода продуктов,
- 5.3. вести тетрадь контроля за дефектными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложениями копий актов,
- 5.4. своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов поставщику, в соответствии с договорными отношениями,
- 5.5. осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля,
- 5.6. производить отпуск продуктов со склада строго в соответствии с меню – раскладкой,
- 5.7. не допускать нарушение СанПиНов при хранении продуктов в кладовой.

6. Поварам - Малюковой Марии Валерьевне, Куусма Анжелике Сергеевне, Кислицину Евгению Александровичу:

- 6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд (правила технологической обработки и приготовления пищи).
- 6.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверяя их качество, не допускать использования их при малейшем признаке порчи.
- 6.3. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы Бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале готовой продукции.
- 6.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов.
- 6.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
- 6.6. Отходы от пищевых продуктов (в т.ч. скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.
- 6.7. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
- 6.8. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемиологические требования.
- 6.9. Работникам пищеблока раздеваться в специально отведённом месте.
- 6.10. Неукоснительно соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда и ТБ и инструкции по работе с оборудованием.
7. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
8. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
9. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемиологические требования.
10. Категорически запретить на пищеблоке нахождение сотрудников в верхней одежде, хранение крупногабаритных сумок, посещение туалета работниками пищеблока в спецодежде.
11. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели, работающие на данной группе.
12. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.
13. Строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня – воспитателям и младшим воспитателям.
14. Общий контроль организации питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «ЦРР – детский сад № 56»  
С приказом ознакомлены:

Н.Н.Самойлес

	А.С. Куусма	«04»	04	2022 г.
	М.В. Малюкова	«04»	04	2022 г.
	Е.А. Кислицин	«04»	04	2022 г.
	Н.А. Желтикова	«04»	04	2022 г.
	Н.С. Баклушина	«04»	04	2022 г.