

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД «ЧЕБУРАШКА»

668532, с.Ий ул. Новая, д 5 эл.почта: MBDOUcheburashka.iy@yandex.ru

ПРИКАЗ

№ 24

«26» августа 2025

**О назначении ответственных по контролю за организацию
питания детей в детском саду**

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с СанПин и усиления контроля питания в детском саду, повышения личной ответственности персонала пищеблока

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте 1,6 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования.
2. Возложить ответственность за организацию питания на мед.брата Серен Буян Александровича за:
 - 2.1. Разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.
 - 2.2. Представлять меню-требование для утверждения заведующим на кануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 2.3. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям
 - 2.4. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста.
 - 2.5. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 2.6. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.7. Ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 2.8. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.9. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд их к выдаче;
 - 2.10. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 2.11. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости для учета выполнения норм продуктов питания на 1-го ребенка;
 - 2.12. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
 - 2.13. Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

2.14. Контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов.

2.15. Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.

2.16. Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.

2.17. Контроль за соблюдением режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи)

2.18. Контроль за организацией приема пищи

2.19. Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды, культура поведения за столом в группах, информирование детей о правильной и вкусной пище и т.д.

2.20. Личная гигиена детей, условия для мытья рук.

2.21. Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.

2.22. Организация питьевого режима.

2.23. Контроль за наличием медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.

2.24. Внешний вид работника, чистота санитарной одежды.

3. Создать бракеражную комиссию в составе:

1. Серен Б.А.-мед.брат

2. Ховалыг О.Р.-воспитатель

3. Такпажик С.К.-пом. воспитателя оздоровительной группы

3.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

4. Возложить ответственность на кладовщика Кол Р.К. за:

4.1. бесперебойную работу холодильного-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

4.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации.

4.3. работу с поставщиками продуктов;

4.4. соблюдение требований СанПин 2.4.1.3049-13 к условиям хранения продуктов в продуктовой кладовке, соблюдение денежных норм питания детей, соблюдать правила и нормы санитарного состояния продуктовых кладовых.

4.5. оценка качества поступающих продуктов (бракераж). ознакомление с документацией, сопровождающий продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).

4.6. Соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов, температурный режим в холодильных установках.

4.7. Выполнять требования к ведению документации на складе.

4.8. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

4.9. Обнаруженные некачественные продукты или их недосдача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ.

4.10. Выдачу продуктов из продуктовой кладовой на пищеблок (повар) производить в соответствии с утвержденным меню-требованием не позднее 17.00 ч. предшествующего дня.

4.11. Несет персональную ответственность за материально-техническое обеспечение пищеблока оборудованием, соответственно маркированному по объему и названию: Техническим электрооборудованием, посудой разной величины и назначения, кухонным инвентарём, оборудованием для уборки помещений столами для обработки пищевых продуктов, моющими средствами и другим необходимым оборудованием и инвентарем.

5. Возложить ответственность на поваров Чамдыгыр Д.Б., Кол А.А. за:
- 5.1. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 5.2. Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, слатов, проведение С-витаминизации 3-го блюда в соответствии с требованиями СанПин.
 - 5.3. Совместное с кладовщиком и старшей медбратом составление разнообразного меню
 - 5.4. Выдача готовой продукции разрешается только после снятия пробы медработником.
 - 5.5. Соблюдения времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов)
 - 5.6. Выдачу готовых блюд осуществлять согласно утвержденному графику.
 - 5.7. Соблюдать нормы готовых блюд.
 - 5.8. Не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) на пищеблоке.
 - 5.9. Не выдавать пищу помощникам воспитателя без спецодежды.
 - 5.10. Соблюдать правила ежедневного отбора и хранения суточной пробы готовой продукции в установленном порядке. Контрольное блюдо оставлять в объеме порции, согласно меню на текущий день, срок хранения контрольного блюда-48.
 - 5.11. Соблюдать правила холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания, соблюдение тепловой обработки.
 - 5.12. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте.
 - 5.13. Всем сотрудникам пищеблока строго придерживаться правил личной гигиены. Спецодежду (халаты, фартуки, платки, колпаки) менять при загрязнении.
6. Возложить ответственность на воспитателей за:
- 6.1. Обеспечение и организацию приема пищи детьми.
 - 6.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 6.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 6.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды;
 - 6.5. Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды, культура поведения за столом в группе, информирование детей о правильной и вкусной пище.
 - 6.6. Придерживаться принципов преемственности, единства требований в ДООУ и дома, освещать в уголках для родителей вопросы организации питания детей в детском саду и дома, вопросы рационального питания детей вносить в тематику родительских собраний, консультаций для родителей.
7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:
Председатель: Сотпа Т.В.-страший воспитатель.
Серен Б.А.-медбрат
Сывыскы А.А.-помощник воспитателя.
8. Утвердить график раздачи пищи готовых блюд по группам.
9. Воспитателям и помощникам воспитателей групп необходимо:
- осуществлять организацию питания и питьевого режима в своей группе в соответствии с требованиями СанПин 2.4.1.3049-13, графиком получения пищи, графиком выдачи кипяченой воды. Срок-ежедневно.
 - соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);

- раздачу первого блюда производить только в отсутствии 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;
 - создавать условия для обучения детей культурно-гигиеническим навыкам, осуществлять руководство приемами пищи, используя педагогические приемы в соответствии с возрастом, формировать правильные вкусовые предпочтения детей.
- Срок-ежедневно;
- доставлять еду в группы согласно графика только в промаркированных, закрытых крышками ведрах и кастрюлях в чистой санитарной одежде (халат, платок, фартук), чистыми руками. Температура пищи +60, +65 (СанПин п. 14,15). Обувь должна быть безопасной, закрытой.
 - собирать отходы после питания детей в специально маркированные емкости не более 2/3 объема.
- 7.1. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

И.о. заведующего: Калчанай Калчанай С.Б.

Приказом ознакомлены:

Сереев / Сереев В. А. /
Жен / Жен Р. К. /
Каминдур / Каминдур Д. Б. /