

**МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ОКРУГ ГОРНОУРАЛЬСКИЙ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида № 20

622911, Свердловская область, Пригородный район,
с. Николо-Павловское, пер. Пионерский-1А, тел.факс 915-439

ПРИКАЗ

от 17.09.2025 г.

№ 44-ог

«Об организации питания детей

МБДОУ детский сад комбинированного вида № 20»

В соответствии СанПин 2.3./2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения», утвержденные Постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4. 3648-20 Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания воспитанников и обучающихся отдыха и оздоровления детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Примерными 20-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10-ти часовым режимом функционирования.
Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей ДОО.
- 1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2025-2026 учебный год (приложение №1).
Возложить контроль за организацией питания на медицинскую
- 2.1. Назначить членами комиссии по питанию: заведующую ДОО - Семенову Н.В., заведующую хозяйством - Тазетдинову М.А., педагога-психолога - Осипову И.А.
3. Ответственной за питание Тазетдиновой М.А.:
Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - в конце меню ставить подписи медсестры, заведующей хозяйством, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующей.Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, заведующему хозяйством:
 - 4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, наличие сертификатов качества при поступлении продуктов на склад ДОО, фиксации и выполнения сроков годности и реализации продуктов питания в соответствии со сроками, наличие

необходимого ассортимента получаемых продуктов и качество хранения продуктов несёт ответственность кладовщик Тазетдинова М.А.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ и поставщика.

4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи Тазетдиновой М.А. ежедневно производить контроль над закладкой основных продуктов в котлы, следить за соблюдением санитарно-гигиенических и требований на пищеблоке, снимать пробы.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на Тазетдинову М.А.

6. Поварам Копаловой С.М., Берсеновой В.А. необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой и отметки готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3. Члены комиссии вправе присутствовать при закладке продуктов в котёл.

6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

6.5. Кухонный рабочий Иванова Т.Ю. несет ответственность за соблюдение санитарно-гигиенических уборок, следить за чистотой кухонной утвари и оборудования на пищеблоке и своевременно сообщать о поломках посуды, а так же сантехнического оборудования.

6.6. Повара Копалова С.М., Берсенева В.А. несут ответственность за соблюдение санитарно-гигиенического режима при приготовлении пищи: соблюдают требования хранения продуктов, маркировки и качества кухонной утвари. При обнаружении несоответствий или выхода из строя оборудования извещать заведующего по хозяйству.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. Всем работникам ДОО проходить обязательные медицинские осмотры и сантехминимум в соответствии с графиком.

9. Ответственность за организацию и безопасность питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели.

10. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

С приказом ознакомлены:

Копалова С.М.

Берсенева В.А.

Тазетдинова М.А.



Н.В. Семенова

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 298758671356317544631232521185682992068791923264
Владелец Семенова Наталья Владимировна
Действителен с 29.01.2024 по 28.01.2025