

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 22 «ЯБЛОНЬКА»  
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА»**

624201, Свердловская область, г. Лесной, улица Сиротина, 7  
тел. (34342) 4-84-06

---

**ПРИКАЗ**

от 10.01.2022 г.

№ 9/ОД

***Об организации питания воспитанников в 2022 году***

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», положением об организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад № 22 «Яблонька», с целью организации и обеспечения сбалансированного питания воспитанников детского сада,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать в 2022 году в дни работы МБДОУ «Детский сад № 22 «Яблонька» питание воспитанников в соответствии с утвержденным меню для возрастных групп: с 1 года до 3 лет и с 3 до 7 лет.
2. Установить кратность приемов пищи в группах с режимом пребывания:  
12 часов – пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).
3. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы.
4. Назначить ответственным за организацию питания в ДОУ заведующего складом Голомидову О.В.
5. Ответственному за питание:
  - составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
  - представлять меню-требование для утверждения заведующим и размещать его в установленном месте;
  - вести ежедневный учет воспитанников, получающих питание;
  - взаимодействовать с поставщиками пищевых продуктов, в том числе формировать и своевременно направлять заявку на поставку продуктов питания;
  - вести ведомость контроля за рационом питания отдельно для каждой возрастной категории: с 1 года до 3 лет и с 3 до 7 лет/
6. Поварам:
  - строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
  - обеспечивать полноту закладки продуктов в котёл, соответствие массы порционных блюд выходу блюда, указанному в меню, своевременность приготовления пищи;
  - выдавать готовую пищу на группы согласно графику только после проведения контроля бракеражной комиссией;
  - осуществлять отбор и хранение суточной пробы блюд;
  - получать продукты у заведующего складом, отвечать за хранение и использование дневного запаса продуктов;



- запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи в помещениях пищеблока.
7. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания на воспитателей и младших воспитателей групп.
8. Младшим воспитателям групп:
- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
  - получать пищу в специально промаркированные емкости;
  - соблюдать сервировку столов для приема пищи (скатерть, бумажные салфетки, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
  - раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
  - соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку.
  - соблюдать санитарные правила организации питания в группах, мыть посуду.
9. Воспитателям групп:
- ежедневно до 8.30 предоставлять заведующему складом информацию об отсутствующих воспитанниках и сроках их отсутствия;
  - проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности (не менее чем за сутки) информирования о причинах, которые могут привести к отсутствию воспитанника в детском саду;
  - своевременно вывешивать меню на день на специальном информационном стенде в приемной групп;
  - соблюдать режим, санитарные правила организации питания в группах с учётом возрастных и индивидуальных особенностей детей;
  - соблюдать питьевой режим в группах с помощью кипяченой воды. Не допускается использование кипяченой питьевой воды при условии её хранения более 3 часов;
  - осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков приёма пищи, пользования столовыми приборами, следить за правильной сервировкой стола;
  - не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
  - вести просветительскую работу по вопросам питания среди детей, родителей (законных представителей).
10. Заместителю заведующего по ХР Рогачевой Н.Л. вменить ответственность за:
- материально-техническое обеспечение пищеблока технологическим, холодильным и электрооборудованием, посудой, кухонным инвентарём, специальной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем;
  - материально-техническое обеспечение групп столами и стульями, соответствующими росту детей, кухонной и столовой посудой, приборами, моющими и дезинфицирующими средствами.
  - своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока.
11. Заведующему складом Голомидовой О.В.:
- осуществлять входной контроль поступающих продуктов в соответствии с установленными требованиями. Результаты контроля регистрировать в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок по установленной форме;
  - контролировать условия их доставки в соответствии с санитарными правилами;
  - не допускать к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
  - все недоброкачественные продукты возвращать поставщику с составлением акта;
  - строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада с соблюдением сроков годности, указанных в сопроводительных документах;
  - ежедневно осуществлять контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании, вести журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании по установленной форме;

- ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
  - производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.30. предшествующего дня, указанного в меню под роспись повару.
12. Медицинской сестре Гемель М.Н. ежедневно производить осмотр работников пищеблока на заболевания и фиксировать результаты осмотра в гигиеническом журнале.
13. Администрации детского сада осуществлять систематический контроль за:
- технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
  - соответствием массы порционных блюд выходу блюда, указанному в меню;
  - соблюдением графика выдачи готовых блюд;
  - содержанием пищеблока и оборудования;
  - качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
  - хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
  - соблюдением норм температурного режима холодильного оборудования;
  - ежедневным отбором суточной пробы готовой продукции и ее хранением;
  - ведением документации пищеблока.
14. Общее руководство организацией питания в ДОО оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад №22 «Яблонька»



И.В. Бусыгина