



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
« Детский сад общеразвивающего вида № 102 « Рябинушка» муниципального
образования городской округ Симферополь Республики Крым
295050, г. Симферополь, ул. Ростовская, д 23
тел. (3652) 22-21-16, email: sadik_rybinushka@crimeaedu.ru

ПРИКАЗ

от 01.09.2023 г.

г. Симферополь

№ 89 - А

«Об организации питания в МБДОУ № 102»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.4.3590 – 20

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МБДОУ в соответствии с Положением об организации питания в МБДОУ № 102, правилами и нормами СанПиН 2.3.2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
 - 1.1. Пролонгировать «Положение об организации питания», «Положение о совете по питанию», «Положение по бракеражной комиссии».
2. Возложить ответственность на Новохатскую В.Н. - медицинскую сестру за:
 - 2.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.
 - 2.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
 - 2.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 2.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 2.5. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.6. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 2.7. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.8. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их выдачи;
 - 2.9. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 2.10. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 2.11. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
3. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии – Максаева М.Л. – Заведующий МБДОУ №102
Гулятьева О.Л. – старший воспитатель

Кобыльченко Е.А. – воспитатель
Воробей А.Г. - воспитатель
Кислякова Т.В. – делопроизводитель
Онищенко Е.В.. – зам. зав. по АХЧ

3.1. Утвердить график работы бракеражной комиссии:

№ п/п	Фамилия имя отчество	должность	День недели
1	Максаева М.Л. Воробей А.Г.	Заведующий Воспитатель	Понедельник
2	Кислякова Т.В. Кобыльченко Е.А.	Делопроизводитель Воспитатель	Вторник
3	Онищенко Е.В. Кислякова Т.В.	Зам.зав. по АХЧ Делопроизводитель	Среда
4	Максаева М.Л. Воробей А.Г.	Заведующий Воспитатель	Четверг
5	Гультяева О.Л. Онищенко Е.В.	Ст. воспитатель Зам.зав. по АХЧ	Пятница

3.2. возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

4. Возложить ответственность на зам. зав. по АХЧ Онищенко Е.В.. за:

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

Возложить ответственность на кладовщика Боеву Е.Л. за:

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

4.3. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке

4.4. работу с поставщиками продуктов.

5. Возложить ответственность на повара Колодезную С.М. за:

5.1. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

5.2. совместное с кладовщиком и медицинской сестрой составление разнообразного меню;

5.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

5.4. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение

5.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

6. Возложить ответственность на воспитателей за:

6.1. обеспечение 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.

7. Утвердить график закладки основных продуктов:

7.15 – закладка продуктов на завтрак

9.30 – закладка мяса (рыбы, птицы) на обед

Второй завтрак

10.00 – закладка крупяных и овощных продуктов на обед (кроме масла, сметаны и сахара). Теста на полдник

11.00 – закладка масла, сахара, сметаны на обед

13.00 – закладка основных продуктов на полдник

8. Утвердить список сотрудников, осуществляющих проверку закладки продуктов:

дни	ответственный
Понедельник	Максаева М.Л. - заведующий
Вторник	Новохатская В.Н. – медицинская сестра
Среда	Онищенко Е.В. –зам.зав. по АХЧ
Четверг	Воробей А.Г. - воспитатель
Пятница	Гультяева О.Л. - старший воспитатель

9. назначить эксперта принимающего продукты питания.

В соответствии с требованиями части 3 – 4 статьи 94 Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» для проверки предоставленных поставщиком (подрядчиком, исполнителем) результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контрактов, СанПиН 2.3.2.4.3590-20.

- Вменить в обязанности поварам Колодезной С.М. и Исмаиловой Л.П. функции экспертов принимающих продукты питания.

10.Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ №102



М.Л. Максаева