

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ



Сведения о сертификате

Сертификат: DDA9E7D9BE2088CBF945438A204BA67D0AC43B48
Срок действия с 17.07.2023 по 14.07.2033
Владелец: Червонищенко Оксана Николаевна
Организация: "Детский сад № 9 "Алые паруса"
Должность: Заведующий
Основание: Я утверждаю этот документ
Дата: 30-09-2026
QR-код содержит адрес оригинала документа в сети



Феодосии Республики Крым»
Алые паруса»)

3

№ 128-ОД

Об организации питания
в Детском саду № 9 «Алые паруса»

С целью обеспечения полноценного и сбалансированного питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием, выполнения норм калорийности, а также осуществления контроля

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МБДОУ «Детский сад № 9 «Алые паруса», в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет, от 3-х лет до 7 лет, в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность за организацию питания в Детском саду на заведующего Червонищенко О.Н.
3. Всем участникам организации питания в учреждении строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».
4. **Возложить ответственность на заведующего хозяйством Рыбьянову Л.В. за:**
 - 4.1. Составление ежедневного меню-раскладки на основе примерного 10-дневного меню в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26;
 - 4.2. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале оценку вкусовых качеств готовых блюд и разрешение их к выдаче;
 - 4.3. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;
 - 4.4. Прием от поставщиков продуктов питания и продовольственного сырья, гарантированного качества с сопроводительными документами, которые свидетельствуют об их производстве и качестве: сертификаты соответствия, удостоверения качества, ветеринарно-санитарной экспертизы исходные данные изготовления о продукте питания и др. на каждую партию пищевых продуктов;
 - 4.5. Сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 4.6. Соблюдением требования СанПин за хранением продуктов в условиях склада;
 - 4.7. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных;
 - 4.8. Работу с поставщиками продуктов.
 - 4.9. В случае выявления просроченных продуктов, несоответствия сертификатов качества составлять акты в присутствии бракеражной комиссии. Некачественную продукцию возвращать Поставщику;
 - 4.10. Своевременное составление заявок и доставку продуктов питания.
 - 4.11. Хранение продуктов питания с целью предотвращения их потерь и порчи;
 - 4.12. Своевременную реализацию продуктов питания.
 - 4.13. Соблюдение норм расхода продуктов питания на одного ребенка.
 - 4.14. За правильным хранением быстро портящихся продуктов и продуктов длительного срока хранения.
 - 4.15. За соблюдением температурного режима в холодильниках, влажности в кладовой с соответствующими записями в специальном журнале (тетради).
 - 4.16. Соблюдением правила товарного соседства при хранении продуктов;

4.17. Ежедневным размещением ежедневного меню в уголке для родителей.

5. Возложить ответственность за организацию питания в Детском саду на заведующего Червонищенко О.Н. за:

5.1. Осуществление систематического контроля за закладкой основных продуктов;

5.2. Осуществление систематического контроля за графиком выдачи готовых блюд;

5.3. Проведение анализа качества питания, при необходимости проводить коррекцию.

6. Поварам Бочаровой Д.В., Нагиной М.П., кухонному рабочему Аджимамбетовой И.Т.:

6.1. Ежедневно проводить С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей.

6.2. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требования;

6.3. Производить закладку основных продуктов в котел в соответствии с графиком закладки основных продуктов;

6.4. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.5. Выполнять ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильно ее хранение;

6.6. Осуществлять подготовку сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

6.7. Осуществлять подготовку оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

6.8. Проводить выдачу готовой пищи только после прохождения контроля качества питания, осуществляемого бракеражной комиссией, с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и внесением соответствующей записи в бракеражный журнал;

6.9. Находиться на рабочем месте в спецодежде;

6.10. Ежедневно утром подробно знакомиться с утвержденным в ДОУ меню на предстоящий день, развешивать продукты, предназначенные на каждый прием пищи;

6.11. Соблюдать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню;

6.12. Принимать от заведующего хозяйством детского сада продукты по утвержденному меню на завтрашний день под роспись;

6.13. Точно производить подготовку и закладку продуктов согласно меню;

6.14. Соблюдать правила разделки и приготовления блюд на специальных столах и специально промаркированным инвентарем;

6.15. При работе технологического оборудования исключать возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов;

6.16. Весь кухонный инвентарь хранить отдельно и использовать строго по назначению;

6.17. Не допускать использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, кухонного инвентаря; столовых приборов (ложки, вилки) из алюминия;

6.18. Использовать кухонную посуду, столы, инвентарь, оборудование в соответствии с маркировкой;

6.19. Проводить маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары в соответствии с санитарными требованиями для сырых и готовых продуктов;

6.20. Осуществлять правильную последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала;

6.21. Соблюдать правила кулинарной обработки овощей для сохранения витаминов;

6.22. Штучные продукты выдавать на группы по счету согласно тетради учета детей;

6.23. Использовать в своей работе только вымеренную тару;

6.24. Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;

6.25. Не допускать нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

6.26. Не допускать замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

6.27. Не допускать реализацию с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

6.28. Не допускать реализацию на следующий день готовых блюд;

6.29. Следить за санитарным состоянием пищеблока, его оборудованием, посуды, их хранением, маркировкой и правильным использованием по назначению в соответствии с требованиями СанПиН;

6.30. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд при раздаче использовать термометр.

6.31. Осуществлять питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, кипятить воду не менее 5 минут; до раздачи кипяченую воду охлаждать до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для её раздачи проводит не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды фиксирует в графике;

6.32. Не использовать недоброкачественные продукты для приготовления блюд;

6.33. Соблюдать правило товарного соседства при хранении продуктов;

6.33. Проводить генеральную уборку в соответствии с графиком.

7. Бракеражной комиссии

7.1. Осуществлять систематический контроль за графиком закладки продуктов;

7.2. Присутствовать при закладке основных продуктов;

7.3. Контролировать выход блюд по нормам;

7.4. Разрабатывать десятидневное меню на основе Примерного с учетом сезонных изменений;

7.5. Вести контроль за санитарным состоянием пищеблока, его оборудованием, посуды их хранением, маркировкой и правильным использованием по назначению.

8. Возложить ответственность на воспитателей за:

8.1. Качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания;

8.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи детьми;

8.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

9. Возложить ответственность на помощников воспитателей за:

9.1. Соблюдение сервировки столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);

9.2. Раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;

9.3. Соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;

9.4. Своевременно раздавать детям второе блюдо;

9.5. Соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;

9.6. Получать пищу в специально промаркированные емкости;

9.7. Соблюдать питьевой режим в группах;

9.8. Брать готовую пищу по утвержденному графику.

10. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

Группы	ФИО	Завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник
Группа «Звездочки»	Пискуненко Е.И.	8.10	9.55	11.40	15.00
Группа «Солнышко»	Новик М.С.	08.12	10.00	11.45	15.05
Группа «Фантазеры»	Галич А.В.	08.14	10.05	11.50	15.08
Группа «Теремок»	Решнова М.И.	08.16	10.08	11.55	15.10
Группа «Почемучки»	Пикалова Н.С.	08.18	10.10	12.05	15.12

11. Утвердить график приема пищи:

Группы	Завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник
Группа «Звездочки»	8.20	10.00	11.50	15.20
Группа «Солнышко»	08.30	10.10	12.10	15.30
Группа «Фантазеры»	08.30	10.15	12.15	15.30
Группа «Теремок»	08.30	10.15	12.20	15.30
Группа «Почемучки»	08.30	10.20	12.30	15.30

12. Утвердить график закладки основных продуктов питания:

Продукты	Время закладки		
	Завтрак	Обед	Полдник
Молоко (котлетная масса 9.30, картофельное пюре 11.00)	06.30	9.30/11.00	13.00
Сахар	06.30	09.30	13.00
Яйцо	06.30	09.30	13.00
Творог	-	-	13.00
Сыр	07.30	-	-
Рыба	-	09.30	-
Масло сливочное	07.30	11.00	13.00-13.30
Мясо говядины или птицы	-	07.00/9.00	-

13. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

О.Н.Червонищенко

С приказом ознакомлены:

Очкина В.А.

Вандик Н.В.

Пикалова Т.Л.

Новикова В.А.

Кордова В.В.

Шалагина Д.С.

Елисеева О.А.

Новик М.С.

Решнова М.И.

Пискуненко Е.И.

Пикалова Н.С.

Галич А.В.

Нагина М.П.

Бочарова Д.В.

Рыбьянова Л.В.

Аджимамбетова И.Т.