

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №16 «Пчелка»
муниципального образования город-курорт Анапа**

ПРИКАЗ

от «09» января 2025 г.

№ 17 – п

Об организации питания обучающихся

В соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания обучающихся в учреждении, строгого выполнения норм и калорийности блюд, а также осуществления контроля по режиму питания, пребывания детей в дошкольной организации, п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание обучающихся в соответствии с утвержденным примерным 10-дневным меню, имеющим экспертное заключение ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» в Анапском филиале № 169/21 от 24.12.2021 г.

Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Хохлову И.В.

2. Заведующему хозяйством, Тарасенко А.В.:

2.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.2. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.3. Возврат и добор продуктов оформлять накладной не позднее 10:00 часов.

3. Поварам, заведующему хозяйством:

3.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

3.2. За своевременность доставки, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада продуктов ответственность несёт Тарасенко А.В., заведующий хозяйством.

3.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом.

3.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденными заведующим меню не позднее 17:00 ч. предшествующего дня, указанного в меню.

3.5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры Хохловой И.В. или членов комиссии по питанию.

Запись о проведенном контроле производить в бракеражном журнале, ответственность за ведение возлагается на медицинскую сестру Хохлову И.В.

4. Повару Янчинской Н.Н.:

4.1. Соблюдать технологию приготовления блюд.

4.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

4.3. Производить закладку продуктов в кастрюли в присутствии членов комиссии.

5. 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 объема блюд.

6. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей.

7. Во время приема пищи обучающимся воспитателям и помощнику воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

8. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

Л. С. Логова

С приказом ознакомлены:

9.08.2025

09.09.2025

09.01.2025



[Handwritten signatures]

[Handwritten signatures]