



**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
ЧУКОТСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД «ЗОЛОТОЙ КЛЮЧИК» г.ПЕВЕК»**

**П Р И К А З**

от 09.01.2024

№ 01-07/04

г.Певек

Об организации питания воспитанников  
МБДОУ ДС «Золотой ключик» г.Певек  
в 2024 году

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, с целью организации сбалансированного питания воспитанников МБДОУ ДС «Золотой ключик» г.Певек, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля в 2024 году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в МБДОУ ДС «Золотой ключик» г.Певек в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,6 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 - часовым режимом функционирования». Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.
2. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2024 год (приложение).
3. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего производством (Литвиненко Г.Н.).
4. Ответственному за питание (Литвиненко Г.Н.):
  - 4.1. составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 4.2. 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 складом, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующей.
  - 4.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 4.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной (меню-возврат) не позднее 10.00 часов.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, заведующему производством:
  - 5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному

меню.

5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность заведующий складом (Белисова С.Г.).

5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ ДС «Золотой ключик» г.Певек и поставщика.

5.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6. Поварам необходимо:

6.1. строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;

6.3. работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

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;

- суточные пробы за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели:

8.1. во время приема пищи детьми воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий

О.А. Петрова

Приложение к приказу  
МБДОУ ДС «Золотой ключик» г.Певек  
от 09.01.2024 №01-07/04

План мероприятий комиссии по контролю за организацией питания детей  
в МБДОУ ДС «Золотой ключик» г.Певек

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля
1	Проверка условий хранения пищевых продуктов, сроков годности, инвентаризация	Комиссия по проверке питания	1 раз в квартал	Акт проверки
2	Проверка закладки, выдачи пищевых продуктов	Комиссия по проверке питания	1 раз в квартал	Акт проверки
3	Проверка состояния технологического оборудования, уборочного и разделочного инвентаря	Комиссия по проверке питания	1 раз в год	Акт проверки
4	Выполнение норм питания	Комиссия по проверке питания с привлечением родительской общественности	1 раз в квартал	Акт проверки
5	Контрольные взвешивания порций на группах	Комиссия по проверке питания с привлечением родительской общественности	По мере необходимости	Акт проверки
6	Качество поставляемых продуктов, сроков годности	Комиссия по проверке питания с привлечением родительской общественности	1 раз в год	Анализ, учет
7	Контроль за организацией процесса питания в группах	Комиссия по проверке питания с привлечением родительской общественности	1 раз в год	Справка