

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СОЛНЫШКО» СЕЛА ШТОРМОВОЕ
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБДОУ «Солнышко» с. Штормовое)**

*296550, Республика Крым, Сакский район, с. Штормовое, ул. Ленина, д.18
ОГРН 1159102008999, ОКПО 00794879, ИНН/КПП 9107005417/910701001
Тел.: +73656392323, e-mail sadik_solnischko-schtormovoe@crimeaedu.ru*

ПРИКАЗ

09 января 2025 г.

№ 12 - ОД

с. Штормовое

Об утверждении графика закладки основных продуктов на 2025 год.

С целью организации и осуществления сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить график закладки основных продуктов:
 - 7.15 — закладка продуктов на завтрак (кроме масла и сахара),
 - 7.30 — закладка сахара, масла, сыра на завтрак,
 - 10.15 — закладка мяса (рыбы, птицы) на обед,
 - 10.30 — 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.
2. Ответственность за осуществление проверки закладки продуктов о
3. При необходимости проводить обязательную С-витаминизацию блюд аскорбиновой кислотой, с ежедневной записью в журнале. Обеспечить ее хранение в темном прохладном месте, в закрытой таре под замком при строжайшем соблюдении срока годности.
4. Медицинской сестре Липовка Наталии Анатольевне:

4.1. Составлять ежедневные меню-раскладки на основании примерного 10-ти дневного меню в соответствии с картотеккой блюд дошкольного возраста в соответствии с нормами питания.

4.2. Вывешивать меню с указанием выхода каждого блюда рядом с пищеблоком и в уголках для родителей.

4.3. Вести журнал здоровья работников пищеблока об отсутствии дисфункций кишечника и ОРВИ.

4.4.. Вести журнал учета выполнения норм питания, каждые 10 дней проводить анализ качества питания, а по потребности его коррекцию.

4.5. Контролировать соблюдение требований действующего законодательства по вопросам санитарии и гигиены всеми работниками ДООУ, причастными к организации питания.

5. Повару Кукушкиной Елене Викторовне и кухонному работнику Корбут Анне Сергеевне:

5.1. Отвечать за хранение и использование дневного запаса продуктов, за полноту закладки продуктов и выход блюд, за качество и своевременное приготовление пищи, за санитарное состояние помещений пищеблока.

5.2. Строго соблюдать технологию приготовления.

5.3. Выдавать готовые блюда через 30 минут после снятия пробы ответственным лицом за снятие пробы в строго определенное время.

5.4. Строго соблюдать правила личной гигиены. Спецодежду менять при загрязнении.

6. Ответственным за принятие продуктов:

6.1. Принимать от поставщиков продукты питания гарантированного качества; с сопроводительными документами (накладные, сертификаты соответствия, выводы санитарно-эпидемиологической экспертизы, ветеринарное свидетельство).

6.2. Придерживаться требований санитарного законодательства при хранении продуктов, осуществлять их учет в книге складского учета постоянно.

7. Помощникам воспитателей Полтановой Зое Васильевне, Селиванкиной Ирине Александровне, Ключа Анне Леонидовне:

7.1. Обеспечивать детей питьевой водой. Кипяченую воду давать после охлаждения до комнатной температуры, сохранять в хорошо вымытой посуде менять не реже одного раза в 3 часа.

7.2. Доставлять пищу в группы лишь в промаркированных, закрытых емкостях в чистой санитарной одежде, чистыми руками.

8. Воспитателям Велиляевой Фериде Арсеновне, Сейджелиевой Сундус Рустемовне, Куриленко Светлане Владимировне, старшему воспитателю Чумаковой Наталии Васильевне:

8.1. Соблюдать принцип преемственности, единства требований в ДООУ и семье, освещать в информационных уголках для родителей вопросы организации питания детей в ДООУ и дома, вопросы рационального питания детей вносить в тематику родительских собраний, конференций, консультаций для родителей.

9. Заведующему хозяйством, Мельник Яне Владимировне:

9.1. Контролировать безопасность и качество продуктов питания и продовольственного сырья, которые поступают в ДООУ в журнале бракеража сырой продукции (срок реализации, условия хранения).

9.2. Работникам, связанным с организацией питания детей, проходить обязательные медосмотры согласно действующему законодательству.

10. Соблюдать требования действующего законодательства по вопросам санитарии и гигиены всем работникам ДООУ, причастным к организации питания.

11. Не проводить оплату суточных проб, которые снимаются при осуществлении бракеража, лицами, которые проводят снятие пробы.

12. Заслушивать на общем собрании коллектива ДООУ, административных совещаниях и заседаниях педсоветов вопросы по организации питания.

13. Контроль за выходом блюд, соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке, выполнением меню, качества и безопасности блюд безопасностью и качеством блюд (бракераж готовой продукции), соблюдением технологии их приготовления, санитарным состоянием пищеблока, соблюдением правил личной гигиены персоналом, отсутствием гнойничковых заболеваний и ОРВИ у работников пищеблока, своевременным прохождением медосмотров оставляю за собой.

15. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДООУ «Солнышко»
с. Штормовое

И. Г. Канарская

С приказом ознакомлены:

№ п/п	ФИО	Дата ознакомления с приказом	Подпись
1.	Велиляева Ф.А.		

2.	Клюса А.Л.		
3.	Корбут А.С.		
4.	Кукушкина Е.В.		
5.	Куриленко С.В.		
6.	Липовка Н.А.		
7.	Мельник Я.В.		
8.	Полтанова З.В.		
9.	Сейджелиева С.Р.		
10.	Селиванкина И.А.		
11.	Чумакова Н.В.		