

**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

06 августа 2025 г.

№ 118 - ОД

с. Штормовое

Об организации рационального
сбалансированного питания детей
в МБДОУ «Солнышко» с.
Штормовое в 2025-2026 учебном
году

В целях соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и СанПиН 2.4.3648-2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а также обеспечения сбалансированным рациональным питанием детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с примерным 10-ти дневным меню для питания детей МБДОУ «Солнышко» с. Штормовое (возрастная категория 3-7 лет)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с примерным двухнедельным меню для питания детей МБДОУ «Солнышко» с. Штормовое (возрастная категория 3-7 лет) с 10,5 часовым режимом работы и 4-х разовым питанием, согласно правилам и нормам 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.

2. Возложить ответственность на медицинскую сестру, Липовка Наталию Анатольевну:

- разработку примерного 10-дневного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
- ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;
- составление ежедневного меню-требования;
- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов, составление акта замены;
- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- ведение контроля за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- контроль безопасности и качества продуктов питания и продовольственного сырья, которые поступают в ДОО в журнале бракеража сырой продукции (срок реализации, условия хранения);
- ведение журнал учета выполнения норм питания, каждые 10 дней проводить анализ качества питания, а по потребности его коррекцию;
- контроль выхода, безопасности и качество блюд (бракераж готовой продукции), соблюдения технологии их приготовления, санитарного состояния пищеблока, соблюдения правил личной гигиены персоналом, наличия гнойничковых заболеваний и ОРВИ у работников пищеблока, своевременным прохождением медосмотров.

2.1. Медицинской сестре, Липовка Наталии Анатольевне:

- проводить санитарно-образовательную работу, в том числе беседы о питании детей, среди сотрудников и родителей;
- производить антропометрические измерения детей ежеквартально.
- контролировать соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке, выполнение меню, качества и безопасности блюд;
- проводить санитарно-просветительскую работу среди родителей, сотрудников по вопросам организации рациональности питания, особенно в оздоровительный период.
- давать оценку эффективности питания;
- проводить занятия с персоналом ДОО по вопросам гигиены, питания, профилактики пищевых отравлений и острых кишечных инфекций;
- вести журнал здоровья работников пищеблока об отсутствии дисфункций кишечника и ОРВИ.

3. Возложить ответственность на заведующего хозяйством, Мельник Яну Владимировну:

- за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент получаемых продуктов; бесперебойную работу холодильно-технического оборудования, оснащения инвентарем, посудой и моющими средствами;

- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации.

- работу с поставщиками продуктов.

3.1. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителем МБДОУ и поставщика в лице экспедитора или водителя.

3.2. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья заведующий хозяйством осуществляет контроль за: целостностью упаковки, внешним видом, цветом, консистенцией, запахом поступающих продуктов и продовольственного сырья, а также за сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками).

3.3. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов.

4. Работникам пищеблока, повару Кукушкиной Елене Викторовне и кухонному работнику Корбут Анне Сергеевне:

- работать только по утвержденному и правильно оформленному примерному двухнедельному меню для питания детей МБДОУ «Солнышко» с. Штормовое (возрастная категория 3-7 лет);

- закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;

- строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления продуктов;

- своевременно получать необходимые по меню-раскладке продукты точно по весу, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;

- соблюдать время с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения горячей плиты (не более 2-х часов);

- соблюдать график выдачи готовой продукции на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе;

- исключить ношение украшений, снимать верхнюю одежду на рабочем месте и хранить личные вещи.

4.1. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

4.2. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемиологические требования.

4.3. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.

4.4. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка должностной инструкции, инструкций по охране труда, ТБ, инструкций по работе с оборудованием.

4.5. Соблюдать правила личной гигиены с отметкой в журнале здоровья.

4.6. Возложить ответственность за технологию приготовления пищи, качество готовых блюд и кулинарных изделий на повара Кукушкину Елену Викторовну и кухонного работника Корбут Анну Сергеевну.

4.7. На пищеблоке необходимо иметь:

1.1. технологические карты приготовления блюд;

1.2. график выдачи готовых блюд;

1.3. суточную пробу за 2-е суток;

1.4. медицинскую аптечку;

1.5. огнетушитель;

1.6. диэлектрические коврики.

5. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается только с разрешения администрации в специальной одежде и при наличии санитарной книжки.

6. Возложить ответственность за организацию питания детей каждой возрастной группы на воспитателей Кучер Марину Юрьевну, Сейджелиеву Сундус Рустемовну, Куриленко Светлану Владимировну, Наружову Ольгу Николаевну, старшего воспитателя Чумакову Наталию Васильевну.

6.1. Обеспечение приема пищи детьми (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).

6.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи (личная гигиена детей, условия для мытья рук).

6.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета (культура приема пищи, наличие остатков).

7. Возложить ответственность за организацию питания детей каждой возрастной группы на помощников воспитателя Полтанову Зою Васильевну, Клюса Анну Леонидовну.

7.1. Объемы и температура блюд.

7.2. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета (сервировка столов).

7.3. Организацию питьевого режима в группах, доступность питьевой воды.

8. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «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.	Кучер М.Ю.		
5.	Кукушкина Е.В.		
6.	Куриленко С.В.		
7.	Липовка Н.А.		
8.	Мельник Я.В.		
9.	Нарузова О.Н.		
10.	Полтанова З.В.		
11.	Сейджелиева С.Р.		
12.	Чумакова Н.В.		