

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ



Сведения о сертификате

Сертификат: 2702D9DEE79E925C9FB71FD16D7381596FCC78AF
Срок действия с 05.09.2023 по 02.09.2033
Владелец: Щедухина Оксана Анатольевна
Организация: МБДОУ "Детский сад №26 "Парус"
Должность: заведующий
Основание: Я утверждаю этот документ
Дата: 10-01-2025
QR-код содержит адрес оригинала документа в сети



А3

09.01.2025 г.

№ 02 -ОД

**Об организации питания
в Детском саду №26 «Парус»**

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 №26 «Парус», в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.3648-20 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 Щедухину О.А.
3. Всем участникам организации питания в учреждении строго соблюдать требования СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
4. **Возложить ответственность на заведующего Щедухину О.А. за:**
 - 4.1. Составление ежедневного меню-раскладки на основе примерного 10-дневного меню в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3648-20;
 - 4.2. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале оценку вкусовых качеств готовых блюд и разрешение их к выдаче;
 - 4.3. Осуществление систематического контроля за закладкой основных продуктов;
 - 4.4. Осуществление систематического контроля за графиком выдачи готовых блюд;
 - 4.5. Ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей.
 - 4.6. Проведение анализа качества питания, при необходимости проводить коррекцию.
5. **Сотрудникам пищеблока:**
 - 5.1. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требования;
 - 5.2. Производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии;
 - 5.3. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
 - 5.4. Выполнять ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильно ее хранение;
 - 5.5. Следить за санитарным состоянием пищеблока, его оборудованием, посуды, их хранением, маркировкой и правильным использованием по назначению в соответствии с требованиями СанПиН;
6. **Бракеражной комиссии**
 - 6.1. Осуществлять систематический контроль за графиком закладки продуктов;
 - 6.2. Присутствовать при закладке основных продуктов;
 - 6.3. Контролировать выход блюд по нормам;
 - 6.4. Разрабатывать десятидневное меню на основе Примерного с учетом сезонных изменений;
 - 6.5. Ежедневно вывешивать ежедневное меню в уголке для родителей;

- 6.5. Ежедневно вывешивать ежедневное меню в уголке для родителей;
- 6.6. Вести контроль за санитарным состоянием пищеблока, его оборудованием, посуды их хранением, маркировкой и правильным использованием по назначению.
7. **Возложить ответственность за завхоза Балашовец Е.А. за:**
- 7.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;
- 7.2. 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;
- 7.3. Сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- 7.4. Соблюдением требования СанПин за хранением продуктов в условиях склада;
- 7.5. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных;
- 7.6. Работу с поставщиками продуктов.
- 7.7. В случае выявления просроченных продуктов, несоответствия сертификатов качества составлять акты в присутствии бракеражной комиссии. Некачественную продукцию возвращать Поставщику
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. Брать готовую пищу по утвержденному графику;
- 9.2. Не допускать раздачу холодной пищи детям.
10. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



О.А.Щедухина

С приказом ознакомлены:

Балашовец Е.А. *[Signature]*

Решетняк Е.С. *[Signature]*

Думнова Л.Н. *[Signature]*

Головченко Е.В. *[Signature]*

Бахмач О.В. *[Signature]*

Мороз Д.В. *[Signature]*

Разумная Е.В. *[Signature]*

Черных Е.Э. *[Signature]*

Солодовниченко Л.А. *[Signature]*

Мироханова Е.А. *[Signature]*

Павленко А.А. *[Signature]*

Медведева Ю.Ю. *[Signature]*

Щукина О.Н. *[Signature]*

Суховольская Е.А. *[Signature]*

Кравченко О.Ю. *[Signature]*

Лукашук И.А. *[Signature]*