

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 6  
«РОМАШКА»**

**ПРИКАЗ**

17 января 2023г

№ 11

«О назначении ответственных  
за организацию питания»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, обеспечения качества процесса питания воспитанников, соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также усиления контроля за организацией питания в ДОУ

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру (по согласованию) Лисову Л.Н., завхоза Бусловой О.В., повара Лисову К.И.

**2. Медицинской сестре (по согласованию) Лисовой Любови Николаевне:**

2.1. Организовать 4-разовое питание в учреждении в соответствии с примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20

2.2. Контролировать соблюдение графика выдачи готовой продукции с пищеблока в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

2.3. Осуществлять контроль за специальным транспортом, доставляющим пищевые продукты в ДОУ (наличие санитарного паспорта на транспорт, личной медицинской книжки у водителя).

2.4. Строго контролировать наличие сопроводительных документов на продукты, поступающие на пищеблок ДОУ.

2.5. Ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

- надлежащее санитарное состояние помещений, оборудования пищеблока, складских помещений;
- регулярное (1 раз в месяц) проведение инструктажа по санитарному содержанию помещений и участков с младшим обслуживающим персоналом;

- проведение мероприятий, направленных на предупреждение инфекционных заболеваний;
  - оформление и ведение медицинской документации;
  - соблюдение сотрудниками ДОО личной гигиены;
  - своевременное прохождение сотрудниками медицинских осмотров;
  - контролировать организацию полноценного по количественному составу основных пищевых веществ и энергии питания, согласно утвержденному 10-дневному меню, как в день, так и в целом за 10 дней. Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания белков, жиров и углеводов не должны превышать  $\pm 10\%$ , микронутриентов (витаминов и минеральных веществ)  $\pm 15\%$ .
  - контролировать технологию приготовления блюд, закладку в котел продуктов, выход блюд, вкусовые качества и внешний вид пищи, выдачу блюд, ведение соответствующей документации;
  - проведение С-витаминизации;
  - поставку овощей и фруктов, ежедневное использование их в меню;
  - правила хранения и соблюдение сроков реализации продукции;
  - раз в 10 дней проводить анализ выполнения натуральных норм питания (среднесуточная норма продуктов на одного ребенка), раз в месяц анализ калорийности, количества белков, жиров и углеводов;
  - информирование родителей об ассортименте питания ребенка, весе порций готовых блюд;
- Срок выполнения: постоянно.

### **3. Заведующей хозяйством О.В.Бусловой:**

- Контролировать качество поставляемых продуктов. Контролировать наличие санитарно-эпидемиологического заключения на пищевые продукты, поступающие в ДОО. Не допускать к приему в ДОО пищевых продуктов без сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность, с истекшим сроком хранения, признаками недоброкачества, не имеющих маркировку (в случае, если таковая предусмотрена законодательством РФ), запрещенных к использованию в питании детей в дошкольных организациях.
- Следить за наличием маркировочных ярлыков или их копий на мешкотаре, картонной таре и т.д., сохранять до окончания реализации продукции.
- Нести ответственность за своевременность организации питания.
- Осуществлять контроль за хранением и реализацией продуктов с пищеблока (руководствуясь сроком годности и режимом хранения пищевых продуктов). Следить за соблюдением правил товарного соседства.

- Оформлять актом обнаруженные некачественные продукты или их недостачу с предоставлением информации заведующему ДОУ.
- Своевременно и грамотно вести учетно-отчетную документацию, в соответствии с требованиями СанПиН.
- Не допускать приема на склад продуктов без сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность и оформленных соответственно установленным стандартам.
- Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.
- **Ежедневно контролировать:**
  - ☐ журналы учета температурного режима всех холодильных установок складского помещения и влажности в кладовке с крупами.
  - ☐ журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- Содержать всю документацию в строгом порядке.
- Своевременно предоставлять организатору питания заявку на приготовление питания для воспитанников ДОУ.
- Осуществлять контроль за соблюдением санитарных норм перевозки продуктов питания.
- Осуществлять контроль за санитарным состоянием продуктового склада, пищеблока

Срок выполнения: постоянно

#### **4. Повару Лисовой К.И.**

4.1. Соблюдать технологию приготовления блюд, закладки продуктов, выхода блюд, внешнего вида и вкусовых качеств пищи, оформление соответствующей документации

4.2. Снятие суточной пробы, ее отбор и хранение.

4.2. Вовремя писать меню-требование

4.3. Соблюдать режима питания в детском саду.

5. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели.

Срок выполнения: постоянно

6. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Заведующий МКДОУ № :



Л.И.Головахина