

462430 г. Орск, Оренбургская область  
ул. Добровольского д. 21 «А» тел. 8 (3537) 40-06-18  
E-mail: [mdoau-99orsk@yandex.ru](mailto:mdoau-99orsk@yandex.ru)

**Приказ № 1/6**  
**от 10. 01. 2025 г.**

**«Об организации питания в МДОАУ № 99 на 2025 г.»**

В соответствии с СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СанПиН 2.3./2.4.3590-20 от 27.10.2020 г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и с целью организации сбалансированного питания воспитанников Учреждения, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025 году;

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Возложить ответственность по контролю организации питания в Учреждении на медсестру Яруткину Г.В.

2. Организовать питание в МДОАУ «Д/с № 99 г. Орска» в соответствии с СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

СанПиН 2.3./2.4.3590-20 от 27.10.2020 г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; примерным 20-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 и 12-ти часовым режимом пребывания в ДОУ, разработанным технологом Управления образования администрации г. Орска и заверенным заведующим МДОАУ, которое является полноценным, разнообразным и сбалансированным по составу продуктов и полностью удовлетворяет физиологическим потребностям растущего организма в основных пищевых веществах.

3. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

**4. Ответственной медсестре Яруткиной Г.В. по контролю организации питания:**

4.1. Осуществлять контроль санитарного состояния пищеблока:

- обеспечением правильной последовательности (поточности) технологических процессов;
- исправностью и санитарным состоянием технологического и холодильного оборудования;
- оснащенностью производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками, их маркировкой, условиями хранения;
- качеством обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств;

- организацией и качеством мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов;
- регулярностью и качеством проведения текущей, генеральной уборки;
- наличием и санитарным состоянием маркированного уборочного инвентаря, условиями его хранения;
- систематичностью сбора пищевых отходов;
- своевременностью мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами;
- соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- наличием личных медицинских книжек у сотрудников, своевременностью прохождения ими плановых медицинских осмотров;
- внешним видом работников пищеблока, чистотой спецодежды, наличием разовых (индивидуальных) салфеток и полотенец;
- организацией самоконтроля каждого работника пищеблока за состоянием здоровья, ежедневной отметкой об отсутствии заболеваний в Журнале здоровья.

4.2. Проводить осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний с регистрацией осмотра в Журнале здоровья.

4.3. Организовывать гигиеническое обучение сотрудников согласно требованиям СП 2.4.3648-20. Осуществлять работу с участниками образовательных отношений Учреждения по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.

4.4. Проводить выборочную проверку закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи, поступающим сырьём. **Срок: ежедневно.**

4.5. Оценивать, в составе бракеражной комиссии, качество готовых блюд, снимать пробы (осуществлять бракераж готовой пищи) до выдачи пищи воспитанникам. **Срок: ежедневно.**

4.6. Проводить профилактическую витаминизацию блюд (весной, осенью) согласно требованиям.

4.7. Осуществлять контроль правильности отбора и хранения суточной пробы пищи.

**Срок: ежедневно.**

4.8. В случае замены блюда согласно 20-дневного меню осуществлять запись причины замены в Журнале бракеража готовой продукции.

4.9. Строго контролировать технологию приготовления блюд, закладку в котел необходимых продуктов питания производить по утвержденному графику:

- 07.00 - мясо, куры, рыба в 1 и 2 блюда;
- 07.30 - масло в кашу, сахар для завтрака;
- 07.30 - сахар в 3 блюдо;
- 09.00 - тесто для выпечки;
- 09.00 - 10.00 продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);

5. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;

- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

5. Создать Комиссию по организации питания детей в ДООУ в составе:

**председатель комиссии:** заместитель заведующего по ВМР Федосеева Л.П.

**члены комиссии:**

старший воспитатель - Светлова Т.П.

старший воспитатель - Камартдинова Ф.А.

медицинская сестра - Яруткина Г.В.

представитель профкома учреждения Терентьева Н.Б. (1 корпус), Лучшева Н.А. (2 корпус), Таракина А.В. (3 корпус).

председатель родительского комитета Кульсинбаева М.И.

Возложить на Комиссию ответственность:

5.1. За закладку в котел продуктов питания:

5.2. За выходом и выдачей готовых блюд;

5.3. За выполнение установленных правил технологии приготовления блюд

5.4. За соблюдением режима выдачи готовых блюд и режимов приема пищи на группах согласно возрастным характеристикам групп;

6. В целях организации контроля, за закладкой основных продуктов в котлы организовать работу членов Комиссии по питанию:

- понедельник - заведующий ДООУ Телеш Н.Г.

- вторник - медсестра Яруткина Г.В.

- среда - председатель родительского комитета - Кульсинбаева М.И.

- четверг - зам. зав. заведующего Федосеева Л.П., старший воспитатель Светлова Т.П., старший воспитатель Камартдинова Ф.А.

- пятница - завхоз Ибрагимова В.Т., зам. зав. по АХЧ Стрелкова Н.С., завхоз Заруцкая Е.Ю.

Запись о проведенном контроле отражать в тетради, которая хранится у медсестры (ответственный: Яруткина Г.В)

7. Возложить ответственность на завхоза Ибрагимова В.Т. (1 корпус), зам. зав. по АХЧ Стрелкову Н.С. (2 корпус), Заруцкую Е.Ю. (3 корпус) за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

8. Возложить ответственность на кладовщиков: Гайнанову Т.В. (1 корпус), Балакину В.В. (2 корпус), завхоза Заруцкую Е.Ю. (3 корпус)

9.1. за сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

9.2. работу с поставщиками продуктов;

9.3. ежемесячную выверку остатков продуктов питания;

9.4. обнаруженные некачественные продукты оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщиками в лице экспедитора.

9.5. Возврат и добор продуктов осуществлять не позднее 10.00 ч.

9.6. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим ДООУ меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

10. Возложить ответственность на поваров: Карпову Е.И. (1 корпус), Хасанову Р.Ш. (2 корпус), Таракину А.В. (3 корпус)

- 10.1. за хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 10.2. за правильное выполнение технологии приготовления 1-х, 2-х, 3-х блюд, салатов, выпечки, гарниров и т.д.;
- 10.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 10.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).
- 10.5. за закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.
11. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели. Возложить ответственность на воспитателей за:
- 11.1. обеспечение приема пищи детьми;
- 11.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 11.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 11.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды;
- 11.5. ответственность за организацию питания детей каждой возрастной группе.
12. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня.
13. На основании решения общего собрания учреждения по вопросу питания сотрудников:
- Всем сотрудникам, решившим питаться в учреждении, включать в меню 2 блюда и хлеб на обед (по норме детей подготовительной группы).
  - На основании личных заявлений утвердить список сотрудников, питающихся в учреждении.
14. Общий контроль за организацией питания в ДОУ оставляю за собой.
15. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

**Заведующий МДОАУ «Д/с № 99 г. Орска»**



**Телеш Н.Г.**

**С приказом ознакомлены:**

Федосеева Л.П. Федосеева

Светлова Т.П. Светлова

Камартдинова Ф.А. Камартдинова

Яруткина Г.В. Яруткина

Терентьева Н.Б. Терентьева

Лучшева Н.А. Лучшева

Таракина А.В. Таракина

Ибрагимова В.Т. Ибрагимова

Стрелкова Н.С. Стрелкова

Заруцкая Е.Ю. Заруцкая

Гайнанова Т.В. Гайнанова

Балакина В.В. Балакина

Карпова Е.И. Карпова

Хасанова Р.Ш. Хасанова

Кульсинбаева М.И. Кульсинбаева