

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АБАШЕВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «ХЕВЕЛ» ЧЕБОКСАРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА  
ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

---

ПРИКАЗ

10.01.2023

№03-ОД

**Об организации  
питания воспитанников**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 № 28, Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 3.1/2.4.3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), Положением об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Абашевский детский сад «Хевел» Чебоксарского муниципального округа Чувашской Республики от 10 января 2023 года, уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Абашевский детский сад «Хевел» Чебоксарского муниципального округа Чувашской Республики, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МБДОУ «Абашевский д/с «Хевел» Чебоксарского муниципального округа Чувашской Республики в соответствии с правилами и нормами 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 за составление 10- дневного меню-требования на основе Примерного для каждой возрастной группы на повара Матвееву Е.Г. (подп.8.1.4 п.8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

3. Ответственному за меню-требование учитывать следующее:

- Меню составлять накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании по рекомендуемой форме из приложения 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- Наименование блюд в меню должны соответствовать их названиям в технологических картах(п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Масса порции и объемы блюд должны быть в пределах норматива, указанного в приложении 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 а доля и суточная потребность в питательных веществах -в приложении 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- При отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка
- Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским

садом и в соответствии с нормами, установленными в таблице 1 приложении 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

- Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании
4. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы в соответствии с нормами, установленными в таблице 4 приложении 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
  5. Возложить ответственность по контролю за пищеблоком и организацией питания детей на медицинского работника (по согласованию);
  6. Возложить ответственность за прием, условия хранения пищевых продуктов на заведующего хозяйством Матвееву Л.А.
  7. Ответственному за прием, условия хранения пищевых продуктов учитывать следующее:
    - Обеспечить своевременный заказ, доставку, сохранность, точность веса, количество и качество, а также ассортимент полученных с базы продуктов;
    - Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями ДОУ (по согласованию) и поставщиком, в лице экспедитора;
    - При пищевых продуктах, продовольственного сырья проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в «Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок»;
    - Выдачу продуктов со склада на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17 ч. 00 мин., предшествующего дня указанного в меню.
    - Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 09.00 часов
    - Ежемесячно производить выверку остатков продуктов питания, совместно с бухгалтером
    - Вести журнал учета температуры и влажности в складских помещениях(п.3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
  8. Возложить ответственность за соблюдение технологии приготовления блюда на повара Матвееву Е.Г.
  9. Ответственному за соблюдение технологии приготовления блюд учитывать следующее:
    - Работать только по утвержденному меню-требованию;
    - Закладку основных продуктов, производить по утвержденному заведующим графику(приложение1);
    - Выдачу готовых блюд с пищеблока на группы осуществлять, согласно графику, утвержденного заведующим(приложение2);
    - Производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку
  10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2 - +6 °С на повара работающей смены.
  11. Возложить ответственность за организацию питания детей в каждой группе на воспитателей и помощников воспитателей.
  12. Возложить ответственность по контролю питания воспитанников ДОУ на воспитателя Матросову Л.И.
  13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий

О.В.Кондратьева

С приказом ознакомлены:

Л.А.Матвеева      Е.А.Игнатъева  
А.А.Андреева      Л.Г.Николаева  
Е.Г.Матвеева      К.Ю.Трудолюбова  
М.Н.Ильина      Л.И.Матросова  
Л.И.Макарова      С.Л.Григорьева      А.В.Данилова