



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА БЕЛГОРОДА

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 13 Г. БЕЛГОРОДА**

**ПРИКАЗ**

«10» января 2022 г.

№ 2

**Об организации питания воспитанников и  
усилении мер по соблюдению требований  
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на пищеблоке**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами и меню-требованием, выполнения норм питания детей и калорийности блюд, а также осуществления контроля за организацией питания детей в ДОУ,  
**п р и к а з ы в а ю:**

1. Возложить ответственность за организацию полноценного, сбалансированного питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на старшую медицинскую сестру Нагорную А.В.
- 2. Ответственному за организацию питания Нагорной А.В.:**
  - 2.1. Предоставлять меню-требование для утверждения заведующему накануне дня, указанного в меню, до 14.00 час.
  - 2.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:
    - Определять нормы на каждого ребенка (с учетом функционирования первой младшей группы) и сотрудника, проставляя нормы выхода блюд;
    - Корректировать меню-требование только с разрешения заведующего ДОУ.
  - 2.3. Меню-требование подписывается старшей медсестрой, заведующим складом, поваром принимающим продукты из кладовой, и заведующим ДОУ.
  - 2.4. Возврат и добор продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00
  - 2.5. Осуществлять контроль за санитарным состоянием 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;

2.6. Осуществлять работу с родителями (законными представителями), воспитанниками, сотрудниками ДООУ по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.

2.7. Вести накопительную ведомость (производить подсчет выполнения норм основных продуктов) и подсчет калорийности блюд. Срок - еженедельно по пятницам.

2.8. Проводить выборочную проверку закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи, срок - ежедневно.

2.9. Оценивать качество готовых блюд, снимать пробы (осуществлять бракераж готовой пищи) до выдачи пищи детям. Срок - ежедневно.

2.10. Осуществлять контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи, срок - ежедневно.

### **3. Кладовщику Хороших Л.Н.:**

3.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

3.2. Возложить ответственность на кладовщика за своевременность поставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов.

3.3. Проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии, срок - ежемесячно.

3.4. Производить выдачу продуктов из кладовой в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17 часов предшествующего дня, указанного в меню, срок - ежедневно.

3.5. Осуществлять контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением, срок - ежедневно.

3.6. Проводить оценку качества поступающих продуктов (бракераж сырой продукции). Принимать продукты только после ознакомления с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта), срок - ежедневно.

3.7. Соблюдать условия хранения продуктов (санитарное состояние кладовой, его оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей), срок – ежедневно.

3.8. Соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках, срок – ежедневно.

#### **4. Поварам:**

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

4.2. Ежедневно оставлять пробу готовых блюд в объеме порции на одного ребенка и хранить ее в холодильнике 48 часов. На посуде для пробы ставить дату приготовления и наименование блюда. Срок – ежедневно.

4.3. Строго соблюдать технологию приготовления пищи, срок – ежедневно.

4.4. Производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии по закладке продуктов.

4.5. Соблюдать правила холодной (первичной) обработки сырья в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, срок – ежедневно.

4.6. Соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к тепловой обработке продуктов (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы, особенности приготовления блюд детского питания), срок – ежедневно.

4.7. Запрещается производить заготовку и чистку овощей накануне.

#### **5. Воспитателям и помощникам воспитателя:**

5.1. Осуществлять организацию питания и питьевого режима в своей группе в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Срок – ежедневно.

5.2. Соблюдать режим питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи), срок – ежедневно.

5.3. Создавать условия для приема пищи в соответствии с требованиями, срок – ежедневно.

5.4. Создавать условия для обучения детей культурно-гигиеническим навыкам, срок – ежедневно.

5.5. Осуществлять руководство приемами пищи, используя педагогические приемы в соответствии с возрастом. Формировать правильные вкусовые предпочтения детей, срок – ежедневно.

#### **6. Старшему воспитателю Ореховой Ж.В.:**

6.1. Организовать контроль за организацией работы по воспитанию культуры поведения за столом в группах, за подачей информации детям о правильной и вкусной пище и т.д.

#### **7. Заместителю заведующего по АХР Рагозиной И.В.:**

7.1. Обеспечить место для раздевания и хранения личных вещей работников пищеблока.

7.2. Обеспечить пищеблок и кладовую соответствующим инвентарем согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20, следить за сохранностью, износом и маркировкой инвентаря. Срок – ежедневно.

8. Провести внеплановый инструктаж по вопросам санитарно-гигиенических норм и правил на пищеблоке, а также при поставке, хранении и реализации пищевых продуктов с работниками пищеблока, старшей медсестрой в срок до 31.01.2022г

9. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с № 13



М.А. Хвостова

1. Орехова М.В. *[Signature]*
2. Загорная А.В. *[Signature]*
3. Рыкова Л.В. *[Signature]*
4. Калининна Е.С. *[Signature]*
5. Корнеева А.И. *[Signature]*
6. Рагузина И.В. *[Signature]*
7. Муравьева В.Ч. *[Signature]*
8. Хасанова В.Ю. *[Signature]*
9. Потопова И.А. *[Signature]*
10. Катарянова В.М. *[Signature]*
11. Попова Е.И. *[Signature]*
12. Чернышова Б.Ф. *[Signature]*
13. Долженков В.К. *[Signature]*
14. Курарева И.И. *[Signature]*
15. Тараконкина И.Ю. *[Signature]*
16. Каркина И.С. *[Signature]*
17. Колодкин С.Н. *[Signature]*
18. Рубина Т.А. *[Signature]*
19. Котова О.О. *[Signature]*