

Муниципальное казенное учреждение
«Департамент образования местной администрации г.о. Нальчик»

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 14» городского округа Нальчик
Кабардино-Балкарской Республики

ПРИКАЗ

«28» 08. 2025г.

№ 30/10

О назначении ответственных по
контролю за организацию
питания детей в детском саду
на 2025-2026 учебный год.

В целях усиления контроля организации питания в дошкольном учреждении, во исполнение (СанПин с 01.01.2021 для детских садов, школ и т.д. (СП 243648-20), повышения личной ответственности персонала пищеблока

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать полноценное сбалансированное питание детей.
2. Питание детей в дошкольном учреждении осуществлять по примерному 10 дневному меню, утвержденному заведующим.
Утвердить:
 - 2.1 График закладки продуктов на пищеблоке:
 - 7.00 — мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска;
 - 8.00 — масло, сахар в кашу, сахар в напиток для завтрака;
 - 8.30 — тесто для выпечки
 - 9.00 — 10.00 — продукты в 1 блюдо (овощи, крупы)
 - 10.45 — 11.15 — масло во 2-блюдо, сахар в 3 блюдо
 - 13.00 — продукты для полдника.
 - 2.2. График выдачи питания в группы:
 - Завтрак - 8.10 — 8.40
 - Второй завтрак - 10.10 — 10.40
 - Обед - 11.50-12.30
 - Полдник - 15.10 — 15.20
3. Возложить ответственность на медицинскую сестру Долатову З.А. за:
 - 3.1. Составление меню согласно количеству детей на текущие сутки. Производить возврат и добавку продуктов при изменении количества детей свыше или оформлять дополнительное меню-требование на текущий день.
 - 3.2. Представлять меню-требование для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.3. Контроль закладки продуктов на пищеблоке по утвержденному графику.

3.4. Ведение бракеража готовой продукции согласно 10-дневного меню.

3.5. Контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов.

3.6. Контроль состояния здоровья работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра с ежедневной отметкой в соответствующем журнале.

3.7. Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.

3.8. Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.

3.9. Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

4. Возложить ответственность на повара Тхамокову Ф.Ч.

Контроль санитарного состояния пищеблока:

4.1. Производить закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику.

4.2. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.3. Соблюдать правила холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания. Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы).

4.4. Соблюдать технологию приготовления блюд, по технологическим картам утвержденного 10-дневного меню, соблюдать особенности приготовления блюд детского питания.

4.5. Производить оценку качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи), проведение профилактической витаминизации.

4.6. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы.

4.7. Соблюдать правила отбора и хранения суточной пробы пищи.

Контрольное блюдо оставлять в объеме порции, согласно меню на текущий день, срок хранения контрольного блюда - 48 часов.

5. Возложить ответственность на кладовщика Ортанову О.Б. за соблюдение требований СанПин 2.4.1.3049-13 к условиям хранения продуктов в продуктовой и овощной кладовых, соблюдение денежных норм питания детей.

5.1. Оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).

5.2. Соблюдать правила и нормы санитарного состояния продуктовых кладовых: условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).

- 5.3. Соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.
- 5.4. Своевременно производить заказ продуктов согласно утвержденному 10 дневному меню
- 5.5. Выполнять требования к ведению документации на складе.
- 5.6. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.
- 5.7. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ, экспедитором и отправляется на продуктовую базу.
6. Возложить ответственность за оснащённость пищеблока оборудованием и инвентарём на завхоза Минаеву В.В.
 - 6.1. Обеспечить правильность последовательности (поточности) технологических процессов, расстановка оборудования в цехах.
 - 6.2. Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования.
 - 6.3. Оснащенность производственным инвентарем, посудой, условия хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
7. Контроль организации приема пищи возложить на старшего воспитателя Шелковникову М.Д.
 - 7.1. Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).
 - 7.2. Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды, культура поведения за столом в группах, информирование детей о правильной и вкусной пище и т.д.
 - 7.3. Личная гигиена детей, условия для мытья рук.
 - 7.4. Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.
 - 7.5. Организация питьевого режима.
 - 7.6. Старшему воспитателю обеспечить медико-педагогический контроль за организацией питания, питьевого режима в группах.
8. Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками детского сада возложить на медицинскую сестру Долатову З.А.
 - 8.1. Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.
 - 8.2. Внешний вид работника, чистота санитарной одежды.
 - 8.3. Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья.
9. Контроль за выполнение настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

Э.М.Арипшева

С приказом ознакомлены:

	Долатова З.А.
	Минаева В.В.
	Тхамокова Ф.Ч.
	Шелковникова М.Д.
	Ортанова О.Б.