

**Горноуральский городской округ**  
**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**  
**детский сад № 87**

622936 Свердловская область, Пригородный район, с.Покровское, ул.Птицеводов, 15,  
тел/факс (3435) 91-09-07, E-mail:d.sad87@mail.ru

---

**ПРИКАЗ**

10.01.2022

№ 4/5 – Д

Об организации питания в МБДОУ детский сад № 87

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью организации сбалансированного рационального питания детей ДОУ, строгого выполнения соблюдения технологии приготовления блюд,  
**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание в ДОУ 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 организма в основных пищевых веществах
2. Организовать необходимое количество обязательных приемов пищи, установленных приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20: завтрак, второй завтрак, обед и уплотненный полдник
3. Утвердить график выдачи готовых блюд
4. 08.00. -08.30 - завтрак  
09.45-10.15 – второй завтрак  
11.20-12.30 – обед  
15.05-15.25 - уплотненный полдник
4. Назначить Кузнецову С.Н., кладовщика ДОУ за:
  - 4.1. Разработку цикличного 10-дневное меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах;
  - 4.2. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню с указанием массы и калорийности порций;
  - 4.3. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд и калорийности порций для детей от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет предшествующего дня, указанного в меню;
  - 4.4. Организацию замены продуктов питания на равноценные по пищевой ценности в соответствии с таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности при отсутствии основных продуктов питания;
  - 4.5. Контроль качества поступающих продуктов, правильностью хранения и соблюдения срока реализации продуктов питания;
  - 4.6. Осуществление приемки продуктов при наличии сопроводительных документов (накладные, сертификаты, свидетельства о качестве) и работу с поставщиками продуктов питания;
  - 4.7. Ежедневное оформление бракеражного журнала сырой продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

4.8. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракеража готовой пищевой продукции, органолептической оценки качества готовых блюд и разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия;

4.9. Ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

4.10. Ежедневное снятие показаний приборов учёта и внесение их в журнале учёта температуры и влажности складских помещений.

4.11. Проведение осмотра персонала пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и сотрудников ДООУ, оформление гигиенического журнала (сотрудники) работников пищеблока.

4.12. Своевременное оформление накопительной ведомости по расходу продуктов питания, финансовых документов по учету поступающих продуктов питания в ДООУ с последующей передачей в ЦФО;

5. Возложить ответственность на поваров Боровскую Т.С., Марченкову Е.А. за:

5.1 Ежедневный забор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции и правильное её хранение;

5.2. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

5.3. Правильное выполнение технологии приготовления кулинарных блюд согласно технологической или технико-технологической карте, либо технологической инструкции.

5.4. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

5.5. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

6. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Полякову А.В. за:

6.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

7. Возложить ответственность на воспитателей за:

7.1. Обеспечение приема пищи детьми согласно режиму дня;

7.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

7.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

7.4. Организацию требований по соблюдению питьевого режима;

8. Возложить ответственность на младших воспитателей за:


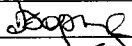
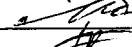

8.1. Строгое соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, во время приема пищи, уборки в группе, мытье посуды.

9. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ детский сад № 87

А.Ю.Семенова

С приказом ознакомлен (а)

  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_

Кузнецова С.Н.

Боровская Т.С.

Марченкова Е.А.

Полякова А.В.