

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ВОРОБУШЕК»
СЕЛА ВОРОБЬЁВОСАКСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

От 04.08.2025 г.

Приказ
с. Воробьево

№ 70- ОД

**Об организации питания
воспитанников в 2025-2026 учебном году
МБДОУ «Воробушек» с. Воробьево**

В целях реализации требований и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32, с целью организации сбалансированного рационального питания детей МБДОУ «Воробушек» с. Воробьево,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение об организации питания детей в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Воробушек» с. Воробьево. (Приложение №1)
2. Назначить лицом, ответственным за организацию питания в МБДОУ «Воробушек» с. Воробьево медсестру Столярик Ирину Валерьевну.
3. **Медсестре Столярик И.В.:**
 - 3.1. Согласовать примерное двухнедельное меню.
 - 3.2. Составлять ежедневные меню-раскладки на основании примерного перспективного меню в соответствии с картотекой блюд в соответствии с нормами питания.
 - 3.3. Проводить обязательную С-витаминизацию блюд аскорбиновой кислотой, с ежедневной записью в журнале. Обеспечить ее хранение в темном прохладном месте, в закрытой таре под замком при строжайшем соблюдении срока годности (при выделении средств из бюджета).
 - 3.4. Вывешивать меню с указанием выхода каждого блюда рядом с пищеблоком и в уголках для родителей.
 - 3.5. Контролировать безопасность и качество продуктов питания и продовольственного сырья, которые поступают в ДОУ, во время приема завхозом, осуществлять бракераж сырой продукции.
 - 3.6. Добросовестно относиться к ведению документации по питанию. Своевременно ее заполнять, осуществлять бракераж сырой продукции.
 - 3.7. Вести журнал учета выполнения норм питания, каждые 10 дней проводить анализ качества питания, а по потребности его коррекцию.
 - 3.8. Контролировать выход, безопасность и качество блюд (бракераж готовой продукции), соблюдение технологии их приготовления, санитарное состояние пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом, наличие гнойничковых заболеваний и ОРВИ у работников пищеблока, своевременное прохождение медосмотров.
 - 3.9. Проводить санитарно-образовательную работу, в том числе беседы о питании детей, среди сотрудников и родителей.
 - 3.10. Производить антропометрические измерения детей ежеквартально.
 - 3.11. Контролировать соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке, выполнение меню, качества и безопасности блюд.
 - 3.12. Проводить санитарно-просветительскую работу среди родителей, сотрудников по вопросам организации рациональности питания, особенно в оздоровительный период.
 - 3.13. Давать оценку эффективности питания.

3.14. Проводить занятия с персоналом ДОУ по вопросам гигиены, питания, профилактики пищевых отравлений и острых кишечных инфекций.

4. Повару Сентжелилова Л.Л.:

4.1. Отвечать за хранение и использование дневного запаса продуктов, полноту закладки продуктов и выход блюд, за качество и своевременное приготовление пищи, за санитарное состояние помещений пищеблока.

4.2. Строго соблюдать технологию приготовления.

4.3. Проводить обязательную С-витаминизацию аскорбиновой кислотой (при выделении средств из бюджета).

4.4. Составлять вместе с завхозом меню-раскладку.

4.5. Отбирать и сохранять каждый день суточные пробы каждого блюда рациона, с указанием даты, времени и подписью.

4.6. Принимать от поставщиков пищевые продукты и продовольственное сырье гарантированного качества с сопроводительными документами.

4.7. Выдавать готовые блюда через 30 минут после снятия пробы ответственным лицом за снятие пробы в строго определенное время каждые 4 часа.

4.8. Строго соблюдать правила личной гигиены. Спецодежду менять при загрязнении.

4.9. Расписываться лично в журнале здоровья работников пищеблока об отсутствии дисфункций кишечника и ОРВИ.

5. Помощникам воспитателей:

5.1. Обеспечивать детей питьевой водой. Кипяченую воду давать после охлаждения до комнатной температуры, сохранять в хорошо вымытой посуде и менять не реже 1 раза в 6 часов.

5.2. Доставлять пищу в группы лишь в промаркированных, закрытых крышками ведрах и кастрюлях в чистой санитарной одежде, чистыми руками.

5.3. Собирать отходы после питания детей в специально маркированные емкости, которые наполняются не более, чем на 2/3 объема.

6. Воспитателям:

6.1. Уделять внимание воспитанию культурно-гигиенических навыков у детей во время приема пищи, начиная с раннего возраста (согласно программе).

6.2. Соблюдать принцип преемственности, единства требований в ДОУ и семье: освещать в информационных уголках для родителей вопросы организации питания детей, вносить в тематику родительских собраний, конференций, консультаций для родителей.

6.3. Нести ответственность за обеспечение групп, столов, стульев, их соответствие росту детей.

7. Завхозу Кравченко Т.А.:

7.1. Нести ответственность за материально-техническое обеспечение пищеблока.

7.2. Нести ответственность за соответствие маркировки объему и назначению: оборудования, электрооборудования, посуды, кухонного и уборочного инвентаря, столов, дезинфекции.

7.3. Принимать от поставщиков продукты питания гарантированного качества с сопроводительными документами (накладные, сертификаты соответствия, выводы санитарно-эпидемиологической экспертизы, ветеринарное свидетельство).

7.4. Подавать предварительную заявку на поставку продуктов питания поставщикам не реже одного раза в 10 дней.

7.5. Придерживаться требований санитарного законодательства при хранении продуктов, осуществлять их учет в книге складского учета постоянно.

7.6. Принимать участие в составлении меню.

8. Соблюдать требования действующего законодательства по вопросам санитарии и гигиены всем работникам ДООУ, причастным к организации питания.

9. Работникам, связанным с организацией питания детей, проходить обязательные медосмотры согласно действующему законодательству.

10. Не проводить оплату суточных проб, которые снимаются при осуществлении бракеража, лицами, которые проводят снятие пробы.

11. Заслушивать на общем собрании коллектива ДООУ, заседаниях педсоветов вопросы по организации питания.

12. Осуществлять медико-педагогическую оценку организации питания детей в информационных сообщениях, справках, приказах, обсуждать результаты на производственных собраниях 1 раз в квартал.

13. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий
МБДОУ «Воробушек» с. Воробьево



Н.С.Марушак

С приказом ознакомлены:

Ф. И. О.	Подпись	Дата ознакомления	Ф. И. О.	Подпись	Дата ознакомления
Эреджепова Э.С.		04.08.25г	Аджимуратова М. Я.		04.08.25г
Носкова Т.В.		04.08.25г	Рахматулина А.С.		04.08.25г
Сентжелилова Л.Л.		04.08.25г	Кравченко Т.А.		04.08.25г
Столярик И.В.		04.08.25г			