

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД «РАДУГА»**

---

**П Р И К А З**

30.08.2024 г.

с.Шалинское

№ 20/1

Об организации питания в учреждении на 2024/2025 учебный год

Руководствуясь Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 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, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованиями и технологическим картами, выполнением норм и калорийности, а также осуществлением контроля,

Приказываю:

1. Ответственным лицом за организацию питания, контроля и проведение мониторинга по организации питания в ДООУ назначить заведующего хозяйством Анциферову А.И.

2. Заведующему хозяйством Анциферовой А.И., медицинской сестре Васильевой Т.В. усилить контроль за соблюдением требований действующего законодательства в сфере питания, а именно:

- статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 №2 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

3. Заведующему хозяйством Анциферовой А.И. *при исполнении своих обязанностей строго:*

3.1. Обеспечивать контроль за качеством поступающего в учреждение продовольствия, условия и сроки его хранения, особенно скоропортящихся (контроль органолептических показателей: внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус).

3.2. Осуществляет контроль за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания и

производственное сырье: не допускать прихода продуктов без сертификатов качества; осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании детей дошкольного возраста в соответствии с «Ассортиментом пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста», с заявкой и товарной накладной;

3.3. Организовывать правильное хранение продовольствия, обеспечивать своевременное расходование по установленным нормам и прямому назначению.

3.4. Выдавать продукты поварам не позднее 15.00 часов и контролировать их распределение согласно раскладке продуктов.

3.5. Обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических требований при доставке продуктов со склада на пищеблок, их хранении.

3.6. Контролировать приготовление и использование моющих и дезинфицирующих растворов для пищеблока и групп.

4. Повару Путнис О.В. *при выполнении своих обязанностей строго:*

4.1. Выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке.

4.2. Соблюдать технологию приготовления блюд (выполнять гигиенические требования в технологических процессах), уделять должное внимание безопасности приготовленной пищи (соблюдать температурный режим в толще продукта). Обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах технологического процесса приготовления пищи.

4.3. Производить закладку основных продуктов в котел по графику, в присутствии ответственных лиц, в соответствии с приказом руководителя.

4.4. Осуществлять ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции, в установленном порядке, в стерильной стеклянной посуде с крышкой и её хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре от +2 до +6 °С.

4.5. Постоянно контролировать содержание в чистоте инвентаря и оборудования пищеблока, бережно к ним относиться, соблюдать правила эксплуатации технологического и холодильного оборудования.

5. Подсобному рабочему Воронцовой Т.В. *при выполнении своих обязанностей строго:*

5.1. Обеспечивать чистоту и порядок во всех помещениях пищеблока, своевременное удаление из помещений пищеблока отходов.

5.2. Принимать меры к обеспечению пищеблока необходимым уборочным инвентарем.

5.3. Организовывать мытье столово-кухонной посуды, инвентаря и оборудования с соблюдением санитарных требований.

5.4. Соблюдать чистоту на рабочем месте и правила личной гигиены.

Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующая

С приказом ознакомлена:



М.В. Муравьева  
А.И. Анциферова  
О.В. Путнис  
Т.В. Воронцова  
Т.В. Васильева