

ПРИКАЗ

от 01.09.2025 г.

№ 76

«Об организации питания детей в МБДОУ «Детский сад № 210» г.о. Самара»

Руководствуясь действующими санитарными правилами и нормами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»), с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников МБДОУ «Детский сад № 210» г.о. Самара

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Заведующему хозяйством Аненковой Ольге Александровне:

- Ежедневно осуществлять контроль за качеством поставляемой продукции, правильным хранением продуктов питания, соблюдением сроков реализации;
- Осуществлять ежедневный контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, качеством готовой продукции с внесением соответствующей записи в бракеражный журнал;
- Осуществлять ежедневный контроль санитарного состояния пищеблока, соблюдение личной гигиены работников пищеблока, доведение пищи до детей.
- Осуществлять ежедневный контроль закладки основных продуктов в котёл и производить проверку блюд.
- Осуществлять контроль за соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров работниками ДОУ.
- Руководить работой бракеражной комиссии
- По окончании календарного месяца проводить анализ выполнения натуральных норм питания детей, калорийности пищи, с учетом анализа корректировать меню.

2. Главному бухгалтеру Мухановой Ольге Васильевне:

- Своевременно перечислять денежные средства за поставку продуктов согласно договору на расчетный счет ООО «Новая компания» Комбинат школьного питания № 1 льготным категориям воспитанников,

3. Поварам ООО «Новая компания» Комбинат школьного питания № 1 Коротких Лилии Анатольевне, Мерзликиной Ольге Николаевне:

- Обеспечить строгий контроль соблюдения санитарно – эпидемиологического режима на пищеблоке.
- При приготовлении пищи руководствоваться утвержденными меню – раскладками, технологическими картами, суточными нормами продуктов питания на одного ребенка, нормами потерь при холодной и тепловой обработке.
- Обеспечивать правильное хранение и расходование продуктов по назначению; гигиеническую обработку продуктов и выдачи пищи в группы в соответствии с санитарно – гигиеническими требованиями.
- Ежедневно оставлять пробу готовой продукции и подписывать ее в соответствии с требованиями СанПиН
- Выдачу готовой продукции проводить только после снятия пробы и записи членов бракеражной комиссии в бракеражном журнале результате оценки готовых блюд и

разрешения их к выдаче. Производить раздачу готовой продукции строго по графику в закрытую тару.

4. Воспитателям всех возрастных групп:

- Организовать для родителей уголки питания, ежедневно вывешивать меню.
- Вывешивать в группах рекомендации для родителей по питанию.
- Воспитатели несут ответственность за правильную организацию питания в группах согласно этическим и гигиеническим требованиям (режим питания, правильную раздачу, доведение пищи до каждого ребенка, правильную сервировку стола, воспитание культурно – гигиенических навыков, создание благоприятной атмосферы во время приёма пищи)

5. Возложить ответственность на младших воспитателей и помощников воспитателей всех возрастных групп:

За четкое исполнение требований СанПиН и соблюдение личной гигиены, а также всех норм, требований, распоряжений, касающихся проведения режимных моментов по питанию: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин:

- Время получения готовой продукции с пищеблока;
- Сервировка стола;
- Обслуживание воспитанников во время приема пищи;
- Взаимодействие с детьми;
- Время приема пищи.

И.о. заведующего

Е.А. Душаева

С приказом ознакомлена

/Муханова О.В./

/Мерзликина О.Н./

/Корнилова Т.Ю./

/Ольшева И.В./

/Пурлина Е.С./

/Андреева В.А./

/Косенко Л.Н./

/Абанькова В.М./

/Ерпылева Ю.С./

/Налетова Т.А./

/Аненкова О.А./

/Коротких Л.А./

/Надюк И.В./

/Рудакова З.А./

/Курбатова О.Л./

/Хожателева Л.Г./

/Душаева Е.А./

/Лаврусь Л.Н./

/Арутюнян М.А./