



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА БЕЛГОРОДА
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 72
«МОЗАИКА» г. БЕЛГОРОДА

ПРИКАЗ

05.09.2025 г.

№ 129

Об организации питания
в МБДОУ в 2024-2025
учебном году

На основании СП 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью организации сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ д/с № 72, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024-2025 учебном году

приказываю:

1. Организовать питание детей в МБДОУ д/с № 72 в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2-х до 3-х лет (ясли) и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-ти и 10-ти часовым режимом функционирования», утверждённым руководителем МБДОУ.

2. Изменения в 10-дневное меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

3. Назначить ответственного за составление меню-требования в программе «Аверс: меню, питание» Лаврову И.В., медицинскую сестру.

4. Лавровой И.В., медицинской сестре:

4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню не позднее 15.00.

4.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

- в конце меню ставить подписи медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада.

4.3. Возврат и добор продуктов оформляется не позднее 10.00 часов.

5. Кореновой Н.В., кладовщику, ответственному за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент:

5.1. Прием продуктов питания осуществлять только при наличии сопроводительных документов (товарная накладная, сертификат качества и декларация соответствия) с оформлением акта приемки товара.

5.2. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается членами приемочной комиссии.

5.3. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6. Шеф-повару Варавиной В.Л. необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с утвержденными технологическими картами;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии медсестры или членов бракеражной комиссии.

6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

6.5. Подсобным рабочим при осуществлении предварительной подготовки продуктов питания строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологий приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- журнал здоровья;

- журнал учета температуры холодильников;

- журнал учета продуктов питания в кладовой;

- журнал учета уровня влажности в кладовой;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей:

8.1. во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

8.2. при организации питания строго соблюдать санитарно-эпидемические требования.

9. Контроль за организацией питания возложить на старшую медицинскую сестру Тертышину И.В.

10. Общий контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с № 72



Тарарыв И.В.