

ПРИКАЗ №184
Об организации питания в 2026-2027 учебный год

г.Саяногорск

31.08.2026г.

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и с целью организации сбалансированного питания воспитанников детского сада, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с основным меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в 2026-2027 учебном году,

-ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность по контролю за организацией питания на шеф-повара Марееву Светлану Александровну.
2. Утвердить следующий график выдачи пищи с пищеблока:

Завтрак	8:05-8:30	По возрастным группам
Второй завтрак	10:00-10:15	По возрастным группам
Обед	11:25- 12:20	По возрастным группам
Полдник	15:00-15:15	По возрастным группам
Ужин	17:00-17:30	По возрастным группам

3.1 Ответственному по контролю за организацией питания Мареевой С.А., шеф-повару, осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока:

- Обеспечением правильной последовательности (поточности) технологических процессов.
- Исправностью и санитарным состоянием технологического и холодильного оборудования.
- Оснащенностью производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками, их маркировкой, условиями хранения.
- Качеством обработки тары, кухонной посуды, производственного инвентаря.
- Наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств.
- Организацией и качеством мытья столовой, посуды и столовых приборов.
- Регулярностью и качеством проведения текущей и генеральной уборки.
- Наличием и санитарным состоянием маркировочного уборочного инвентаря, условиями его хранения.
- Систематичностью сбора пищевых отходов.
- Современностью мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами.
- Соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
- Наличием личных медицинских книжек у сотрудников, своевременностью прохождения ими плановых медицинских осмотров, обучением по санитарно-гигиеническому минимуму и аттестацией.
- Внешним видом работников пищеблока, чистотой спец.одежды, наличием разовых (индивидуальных) салфеток и полотенец.
- Организацией самоконтроля каждого работника пищеблока за состоянием здоровья, ежедневной отметкой об отсутствии заболеваний в Гигиеническом журнале сотрудников.

- Наличием одноразовых перчаток при работе и раздаче пищи у сотрудников.

3.2 Медицинским работникам проводить осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний с регистрацией результатов осмотра в Гигиеническом журнале сотрудников.

3.3 Организовывать гигиеническое обучение сотрудников согласно требованиям СанПиН 2.3.2.4.4282-26

3.4 Осуществлять работу с родителями (законными представителями), воспитанниками, сотрудниками ДОО по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.

3.5 Проводить выборочную проверку закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи. Срок - ежедневно.

3.6 Оценивать в составе бракеражной комиссии, качество готовых блюд, снимать пробы (осуществлять бракераж готовой пищи) до выдачи пищи детям. Срок - ежедневно.

3.7 Проводить профилактическую витаминизацию блюд согласно требованиям СанПиН 2.2.4.4282-26.

3.8 Осуществлять контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи. Срок - ежедневно.

3.9 Строго контролировать технологию приготовления блюд, закладку в котел необходимых продуктов питания производить по утвержденному графику:

- 6:30 - мясо, куры в 1 и 2 блюдо;

- 7:30 - масло в кашу, сахар для завтрака;

- 9:30-10.30 - продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);

- 11:00 - масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;

- 13:00 - продукты для полдника;

- 15:30 - продукты для ужина;

В целях наглядности выставлять контрольные блюда. Срок - постоянно.

3.10. В случае отсутствия на рабочем месте шеф-повара Мареевой С.А. ответственность за организацию питания возлагается на повара Слесареву Н.А.; Соболевскую А.В.

4. Назначить ответственным за качество поставляемых продуктов питания кладовщика.

4.1 Проводить сверку остатков продуктов питания с главным бухгалтером бухгалтерии Фартушной Н.Е.

4.2 Осуществлять контроль за своевременной доставкой продуктов, точностью веса, количеством, качеством, и ассортиментом получаемых от поставщиков продуктов. Отв. Мергер В.А., кладовщик.

4.3 Производить выдачу продуктов из склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием с 14:00 предшествующего дня, указанного в меню. Срок - ежедневно. Отв. Мергер В.А., кладовщик.

4.4 Осуществлять контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением. Срок - ежедневно.

4.5 Проводить оценку качества поступающих продуктов (бракераж скоропортящейся продукции). Принимать продукты только после ознакомления с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта). Срок – ежедневно. Отв. Мергер В.А., кладовщик.

4.6 Соблюдать условия хранения продуктов (санитарное состояние кладовой, его оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей). Срок - ежедневно. Отв. Мергер В.А., кладовщик.

4.7 Соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках. Срок - ежедневно. Отв. Мергер В.А., кладовщик.

5. В целях правильного ведения ежедневного учета количества детей и отпуска готовой пищи в соответствии с количеством фактически присутствующих детей отмечать количество присутствующих детей до 8:30 час. Срок - ежедневно. Отв. медицинские сестры.

6. Для сведения родителей меню вывешивать в уголке для родителей накануне вечером. Срок - ежедневно. Отв. воспитатели групп.
7. Для организации питьевого режима для детей выполнять следующее:
 - ежедневно на пищеблоке кипятить необходимое количество воды для обеспечения детей питьевой водой. Срок – ежедневно. Отв. кух.рабочие;
 - обеспечить группы необходимым количеством кувшинов (не менее одного) для организации питьевого режима детей. Отв. завхоз.
8. Воспитателям и младшим воспитателям осуществлять организацию питания и питьевого режима в своей группе в соответствии с требованиями СанПиН 2.3./2.4.4282-26, графиком получения пищи, графиком выдачи кипяченой воды. Срок - ежедневно.
9. Зам.зав. по ВМР организовать контроль за организацией работы по воспитанию культуры поведения за столом в группах, за подачей информации детям о правильной и вкусной пище и т.д. Срок - ежедневно.
10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.
11. Логачевой Г.Ю., инспектору ОК, ознакомить сотрудников с приказом под роспись.

Контроль по выполнению приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ детский сад № 20 «Дельфин» Л.М.Зубова

**Зубова
Людмила
Моисеев
на**

Подписан цифровой подписью:
Зубова Людмила Моисеевна
DN: O="МБДОУ детский сад №
20 ""Дельфин""", CN=Зубова
Людмила Моисеевна, E=dsdelfin
@r-19.ru
Основание: Я подтверждаю этот
документ своей удостоверяющей
подписью
Расположение:
Дата: 2026.09.02
15:13:42
+07'00'
Foxit PDF Reader Версия: 12.1.2

С приказом ознакомлены:

Инспектор по кадрам

Кладовщик

Шеф-повар

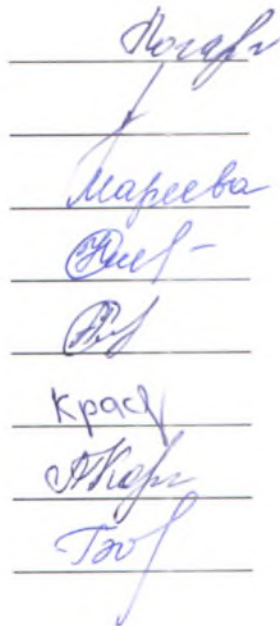
Повар

Повар

Кухонная рабочая

Кухонная рабочая

Завхоз



Г.Ю. Логачева

В.А. Мергер

С.А. Мареева

Н.А. Слесарева

А.В. Соболевская

Т.В. Красненкова

Л.П. Козлова

С.И. Бобина