МУ «ОДО Шалинского муниципального района»
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«ДЕТСКИЙ САД № 1 «РАДУГА» с.БЕЛГАТОЙ
ШАЛИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
(МБДОУ «Детский сад №1 «Радуга» с. Белгатой»)

МУ «Шелан муниципальни кIоштан ШХЬДД»
Муниципальни бюджетни школал хьалхара дешаран учреждени
«ШЕЛАН МУНИЦИПАЛЬНИ К1ОШТАН
БЕЛГ1АТ-ЭВЛАН № 1 ЙОЛУ БЕРИЙН БЕШ «РАДУГА»
(МБШХЬДУ «Белг1ат-Эвлан №1 йолу берийн беш «Радуга»)

П Р И К А З

12.01.2026г. № 12/а -од

с.Белгатой

об организации
питания детей в ДОУ

В целях улучшения работы по организации питания детей в учреждении, упорядочения ведения документации, организации контроля и мониторинга состояния питания детей с учетом единых требований, на основании действующихсанитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п р и к а з ы в а ю:

1. Назначить ответственных за организацию детского питания в МБДОУ «Детский сад № 1 «Радуга» с.Белгатой на 2026 год:

1.1. Медицинскую сестру Маашеву А.И. –за составление перспективного, ежедневного, лечебного и диетического меню, их дополнение и изменение в соответствии с фактическим наличием детей по заявкам воспитателей. Бракераж сырого сырья продуктов и готовой продукции, контроль за нормами закладки продуктов в котел, выход готовой продукции и доведение норм приготовленных блюд до каждого ребенка. С- витаминизация блюд, ежедневный подсчет веса блюд, энергетической ценности, выполнение требований СанПиН. При составлении меню использовать наименование блюд и кулинарных изделий в соответствии их с наименованиями, указанным в технологических документах.

1.2. Разработать примерное десятидневное меню с учетом имеющейся картотеки блюд и возможностей учреждения по поставке продуктов питания в рамках имеющегося финансирования на весенне-летний период- срок до 14.04.2025 г., на осенне-зимний период- срок 15.09.2025 г. и назначить ответственным медицинскую сестру Маашеву А.И.

1.3. Утвердить следующий график питания:

- группы №1,2,3,4,5,6; - трехразовое питание: завтрак, обед, уплотненный полдник (сентябрь-май)

- группы №1,2,3,4,5,6; -четырехразовое питание: завтрак, обед, полдник, ужин (июнь- август);

- питание сотрудников в установленное время за свой счет.

1.4. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 С, вторые блюда и гарниры не ниже 65 С, холодные супы, напитки не выше 14 С.

1.5. Проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением пищи, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков ОРЗ заболеваний, результаты осмотра заносить в журнал здоровья сотрудников на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Своевременно предоставить докладную о выявленных лицах с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями с целью временного отстранения от работы с пищевыми продуктами или перевода на другие виды работ.

2. Заместителю заведующего по АХЧ Жамулаеву М.С., - за заключение договоров с поставщиками, распределение выделенных денежных средств на питание, организацию работы по закупке продуктов питания и доставке их в ДОУ в соответствии с договорами, организацию работы по закупке продуктов питания и доставке их в ДОУ в соответствии с заявкой, передачу заявок поставщикам, качество продуктов и стоимость их в соответствии с договорными обязательствами между ДОУ и поставщиками, наличие необходимых документов, свидетельствующих о качестве продуктов питания, организацию замены некачественных продуктов приказом руководителя, вопросы правил закупки продуктов питания и транспортировки их в МБДОУ.

2.1. Проверку складских помещений для хранения продукции на наличие и исправность приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха; холодильное оборудование, контрольных термометров, осуществлять контроль за техническими средствами для реализации технологического процесса,

его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции.

2.2. Системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения.

2.3. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами контролировать хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях. Не допускать проведение дератизации, дезинфекции и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ), в целях исключения риска токсического воздействия на здоровье персонала, в том числе аллергических реакций, обеспечить контроль за использованием моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин, для мытья рук), всоответствии с инструкциями по применению и хранением в специально отведенных местах.

3. Кладовщика Шахабовой Х.И. – за осуществление приема пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

3.1. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье не принимать; следить за сроками годности, пищевую продукцию с истекшим сроком годности утилизировать.

3.2. Ответственным за ведение журналов:

Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

4. Поваров - за получение продуктов питания и сырья от кладовщика. Приготовление блюд для детей в соответствии с меню и технологией их приготовления, соблюдение норм закладки сырых продуктов в котел и выхода готовой продукции, доведение норм приготовленных блюд до каждого ребенка. Выполнение и соблюдение норм СанПиН всеми работниками пищеблока.

4.1. Изготавливать блюда, напитки, кулинарные изделия в соответствии с требованиями технических регламентов и едиными санитарными требованиями при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий, обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую, в том числе исключения попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию, безопасность.

4.2.Изготавливать блюда в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Не привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче изделий, посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

4.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд при раздаче использовать термометр; обеспечить временное хранение готовых блюд и пищевой продукции, переданной родителями детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, в холодильнике, осуществлять разогрев блюд в микроволновой печи.

4.4. Осуществлять питьевой режим с использованием кулеров:

размещать их в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей; кулеры подвергать мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней, мойка кулера с применением дезинфекционного средства проводить не реже одного раза в три месяца.

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий Л.Б.Умалатова

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД №1 "РАДУГА" С.БЕЛГАТОЙ ШАЛИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА"

Подписано цифровой подписью: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД №1 "РАДУГА" С.БЕЛГАТОЙ ШАЛИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА"
Дата: 2026.10.29 13:52:11 +03'00'

С приказом ознакомлен (а):

_____ / Маашева Д.И. /
_____ / Жамулаев М.С. /
_____ / Шахабова Х.И. /

09 01 2026 г.