



РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН

КАРАБУДАХКЕНТСКИЙ РАЙОН С.КАРАБУДАХКЕНТ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД №3 «БЕКЕНЕЗ»

Индекс 368530 ИНН-0522011276 КПП-052201001 ОГРН-1050522003575 ул.Дахадаева, 4

ПРИКАЗ № 16

От 04.04.2025г.

с.Карабудахкент

«Об организации питания детей»

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Федеральным законом от 01.03.2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», с целью организации сбалансированного рационального питания детей МБДОУ детского сада № 3, выполнения норм питания и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в МБДОУ детском саду № 3 в 2025 году, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников МБДОУ детского сада № 3 в 2025 году в соответствии с Положением об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 3 «Бекенез» с.Карабудахкент Республики Дагестан, утвержденным приказом заведующего от 04.04.2025 г. №
2. Для организации питания детей в МБДОУ детском саду № 3 закупку и поставку продуктов питания осуществлять в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации на основе заключения договоров и муниципальных контрактов.
4. Ответственность за организацию питания и создание условий для организации питания детей в МБДОУ детском саду № 3 возлагаю на себя.

5. Утвердить 10-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте от 1,6 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-ти часовым режимом функционирования.(Приложение № 1).

6. Организацию питания детей в учреждении производить в соответствии с утвержденным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,6 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-и часовым режимом функционирования. Ответственный: медсестра Гаджиева Бугайрат Маккашариповна.

Допускать замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

7. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока (Приложение № 2).

8. Утвердить Режим питания с 12-ти часовым пребыванием детей в МБДОУ детском саду № 3. (Приложение № 3).

9. Питание в группах организовывать в соответствии с режимом питания с 12-ти часовым пребыванием детей в МБДОУ детском саду № 3.

10. Утвердить питьевой режим в МБДОУ детском саду № 3 (Приложение № 4).

11. Утвердить График выдачи питьевой воды с пищеблока. (Приложение № 5).

12. Кладовщику Салавовой Умийат Абдулмуталимовне:

12.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществлять при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

12.2. Сохранять до окончания реализации продукции документацию, подтверждающую качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии).

12.3. Осуществлять входной контроль поступающих продуктов (целостность упаковки и органолептическую оценку – внешний вид, цвет, консистенцию, запах, вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья, соблюдение температурного режима при осуществлении поставки), результаты контроля регистрировать в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

12.4. Допускать к приему пищевые продукты без признаков недоброкачества, а также продукты с товарно-сопроводительными

документами, подтверждающие их качество и безопасность, имеющие маркировку, сведения об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

В товарно-транспортной накладной отмечать температуру доставки.

В случае нарушения условий и режима перевозки, а также отсутствия товарно-сопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в МБДОУ детский сад № 3 не принимать.

12.5. Пищевые продукты хранить в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

12.6. Ежедневно вести контроль по соблюдению температурного режима в холодильном оборудовании, результаты заносить в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

12.7. Ежедневно вести контроль за показателями влажности в складских помещениях.

12.8. Хранить продукты на стеллажах и подтоварниках в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

12.9. Возложить ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов питания на пищеблок.

12.10. Выдачу продуктов питания осуществлять ежедневно по предоставленному менютребованию, не позднее 15.00 часов текущего дня.

12.11. Составлять и отправлять заявки на продукты питания для нужд МБДОУ в соответствии с количеством и нормами питания детей, в соответствии с договорными обязательствами по контракту на поставку продуктов питания для нужд МБДОУ поставщикам по электронной почте или по телефону.

Иметь на складе не менее недельного запаса всех продуктов питания в соответствии с 10-ти дневным утвержденным меню.

12.12. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером. Направлять накладные на принятые продукты питания в бухгалтерию не реже двух раз в неделю.

12.13. Осуществлять работу по гашению ветеринарных свидетельств во ФГИС «Меркурий».

12.14. Осуществлять работу по приемке в связи с окончанием контракта или выполненным работам в ЕИС и «Честный знак».

13. Назначить ответственным лицом за составление меню для питания детей и сотрудников медсестру Гаджиеву Бугайрат Маккашариповну.

14. Медсестре Гаджиевой Бугайрат Маккашариповне:

14.1. Ежедневно составлять меню установленного образца на основании утвержденного десятидневного меню с указанием выхода блюд для детей от 1,6 до 3 лет и от 3 до 7 лет детского сада №3 «Бекенез».

Нормы питания сотрудников рассчитывать соответственно норме питания детей дошкольного возраста от 3 до 7 лет.

14.2. При составлении меню, учитывать принципы лечебного питания детей с соответствующими патологиями (пищевая аллергия), производить замену блюд для детей с таким заболеванием на основе соответствующих норм питания в соответствии с приложением № 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, составлять отдельное меню для детей с аллергическими заболеваниями, сахарным диабетом, фенилкетонурией и т.п.

14.3. Оформленное меню предоставлять заведующему МБДОУ для утверждения накануне предшествующего дня, указанного в меню.

14.4. Меню должно быть правильно и аккуратно оформлено и подписано медсестрой, кладовщиком, шеф-поваром или поваром, принимающим продукты из кладовой.

14.5. Выдавать вместе с меню на пищеблок копии технологических карт приготовления блюд, утвержденные заведующим МБДОУ.

14.6. Ежедневно размещать утвержденное заведующим МБДОУ меню на официальном сайте МБДОУ детского сада №3 в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», также в раздаточной пищеблока с указанием нормы выдачи блюд для групп раннего возраста, групп дошкольного возраста, с указанием цены питания на день для детей и сотрудников.

14.7. При значительной разнице фактического количества детей (больше или меньше 10 детей) и количества по меню производить перерасчет продуктов

питания по меню в большую или меньшую сторону, осуществляя добор или возврат продуктов питания на пищеблоке не позднее 9.00 часов.

14.8. Для учета контроля за рационом питания детей возложить обязанность по ведению ведомости контроля за рационом питания (Приложение № 6).
Каждые 5 дней проводить анализ выполнения норм питания, вносить коррективы в случае отклонений.

15. Для разрешения к выдаче с пищеблока готовой кулинарной продукции в МБДОУ создать бракеражную комиссию в следующем составе:

Заведующий- Ильясова Лимуният Ибнуяминовна,
Медицинская сестра- Гаджиева Бугайрат Маккашариповна,
Повар -Тавлуева Тетеси Ибнияминовна,
Повар -Абушева Вагданият Абусупияновна,
Кладовщик – Салавова Умият Абдулмуталимовна.

16. Бракеражной комиссии:

16.1. руководствоваться в своей работе положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции МБДОУ детского сада № 3 «Бекенез», утвержденному приказом заведующего от 04.04.2025 г. № .

16.2. проводить контроль 4 раза в день с занесением результатов контроля в журнал бракеража готовой пищевой продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

16.3. проводить температурный контроль блюд при выдаче с пищеблока.

17. Поварам Тавлуевой Тетеси Ибнияминовне, Абушевой Вагданият Абусупияновн;,

17.1. Приготовление пищи осуществлять только по утвержденному и правильно оформленному меню.

17.2. Организацию питания осуществлять на основе принципов «щадящего питания» При приготовлении блюд соблюдать щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. Не применять при приготовлении блюд жарку.

17.3. При кулинарной обработке пищевых продуктов строго выполнять технологию приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарноэпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

17.4. Непосредственно после приготовления пищи отбирать суточную пробу готовой продукции (все готовые блюда) в необходимом объеме. Отбор суточной пробы осуществлять в специально выделенные обеззараженные промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие., также подлежит хранению выдаваемый продукт в упаковке поставщика (кисломолочная продукция, сок), фрукты. Суточные пробы хранить на специальных подносах (каждый прием пищи отдельно) не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от +2 до +6 градусов Цельсия.

17.5. Строго выполнять требования к санитарному содержанию помещений пищеблока.

18. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котел:

- понедельник – заведующий Ильясова Л.И.
- вторник – медсестра Гаджиева Б.М.
- среда – медсестра Гаджиева Б.М.
- четверг – зам.зав.по АХЧ Гаджибекова Н.А.
- пятница – медсестра Гаджиева Б.М.

19. Комиссии производить запись о проведенном контроле в специальный журнал по закладке продуктов, который хранится на пищеблоке; ответственность за ведение журнала по закладке продуктов возложить на медсестру Гаджиеву Б.М.

20. На медицинскую сестру, закрепленную за МБДОУ детским садом № 3, Гаджиеву Бугайрат Маккашариповну возложить ответственность за:

20.1. Проведение контроля за работой пищеблока и организацией питания детей в МБДОУ детском саду № 3 «Бекенез» в соответствии с программой производственного контроля, разработанной и утвержденной заведующим МБДОУ детским садом № 3 в начале календарного года;

20.2. Ведение документации, связанной с организацией питания детей.

20.3. Организацию и контроль за проведением профилактических и санитарнопротивоэпидемических мероприятий;

20.4.Работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;

20.5.Прохождение медицинских осмотров детей и сотрудников МБДОУ детского сада №3 «Бекенез»;

20.6. Ежедневное наблюдение за состоянием здоровья детей и сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи; оформление и ведение гигиенического журнала сотрудников МБДОУ детского сада № 3.

20.7.Сообщение в территориальные органы здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала МБДОУ в течение 2-х часов после установленного диагноза;

20.8.Систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом.

20.9.Не допущение к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лиц с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевших или при подозрении на инфекционные заболевания.

20.10. Проведение контроля за выполнением норм питания, ведением ведомости контроля за рационом питания каждые 10 дней, внесение рекомендаций по выполнению рациона питания.

21. Возложить ответственность за организацию питания детей каждой группы на воспитателей и помощников воспитателя:

в группе №1 первой младшей «Бабочки» воспитатели Ильясова Нарият Магомеднабиевна, Ильясова Маданият Абдулвагаповна, помощники воспитателей Умарпашаева Мадина Умарпашаевна, Мамаева Аймесей Сунгуровна;

в группе №2 первой младшей «Теремок» воспитатели Казанматова Алжанат Махтимагомедовна, Амирханова Зарият Арсланалиевна, помощники воспитателей Ибрапилова Узлипат Далгатовна, Парзавова Райсанат Мингажутдиновна;

в группе №3 младшего возраста «Цветочки» воспитатели Магомедова Гулесвер Курбановна, Таги-Заде Русияханым Саадуллаевна, помощники воспитателей Пашаева Зулайхат Абдулгудаевна, Карабузакова Гульбике Агалатиновна;

в группе №4 младшего возраста «Золотой Ключик» воспитатели Абилевова Айгуль Солтансаидовна, Асельдерова Эльмира Сиражутдиновна,

Иманмурзаева Тахбике Агалатиповна, Алисолтанова Саният Магомеднуриевна;

в группе №5 среднего возраста «Золотая рыбка» воспитатели Гамидова Умукусом М-тагировна, Изамутдинова Мариям М-мурадовна, помощники воспитателей Маазова Джамиля Исламутдиновна, Даниялова Дарият Хыдырбековна;

в группе №6 среднего возраста «Крепыши» воспитатели Алиева Зумуруд Шихаевна, Гаджибекова Наида Айнутдиновна, помощники воспитателей Исрапилова Патимат Анварбековна, Гусенова Абидат Магомедовна;

в группе №7 старшего возраста «Непоседы» воспитатели Казакмурзаева Гулиярханум М-гаджиевна, Атаева Руксанат Ибнуяминовна, помощники воспитателей Алисолтанова Мадина Абдулмуталимовна, Гаджиева Равганият Эльмурзаевна;

в группе №8 старшего возраста «Звездочки» воспитатели Хожаева Ильмугаят Абдуллатиповна, Карабузакова П-захра Муталимовна, помощники воспитателей Хакимова Зухра Исламутдиновна, Исаева Гамидат М-саидовна;

в группе №9 раннего возраста «Колокольчики» воспитатели Гаджиева Кизайбат Абуевна, Бабатова Зайният Валимагомедовна, помощники воспитателей Паталиева Наимат Гаджиевна, Асуева Насибат Молламагомедовна;

в группе №10 старшего возраста «Смешарики» воспитатели Османова Салидат Изамутдиновна, Мурзаева Аймесей Абдулганипаевна, помощники воспитателей Гаджиева Руманият Мухтаровна, Ахмедова Кабиран Магомедовна;

в группе №11 старшего возраста «Тюльпанчики» воспитатели Кахруманова Динаханым М-алиевна, Джамавова Аида Бадрутдиновна, помощники воспитателей Мутагирова Эльмира Абдулвагамидовна, Даниялова Дарият Хыдырбековна;

в группе №12 старшего возраста «Семицветики» воспитатели Ильясова Нурият М-мурадовна, Атаева Карима М-гасановна, помощники воспитателей Парзавова Русияханым Садириновна, Багатырова Абала Ризвановна.

22. Помощники воспитателя несут ответственность:

22.1. за соблюдение графика получения пищи с пищеблока; за выдачу детям блюд в полном объеме;

22.2. за выдачу блюд соответствующей температуры, не допускать остывания блюд, соблюдать график приема пищи в группе.

22.3. за питание детей с пищевой аллергией и выполнение норм питания детей, нуждающихся в лечебном питании;

22.4. за соблюдение питьевого режима, соблюдения графика смены питьевой воды;

22.5. за выполнение инструкций по мытью посуды, по проведению текущей и генеральной уборки, по применению дез.средств и моющих средств;

22.6. за соблюдение санитарных норм и правил при организации питания детей;

23. Воспитатели несут ответственность:

23.1. за питание детей с пищевой аллергией и выполнение норм питания детей, нуждающихся в лечебном питании;

23.2. за соблюдение гигиены детьми при организации приемов пищи,

23.3. за сервировку столов согласно возрастной группе детей;

23.4. за выдачу детям блюд в полном объеме;

23.5. за обучение и воспитание детей эстетике приема пищи, правильное владение столовыми приборами, поведением во время приема пищи.

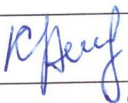
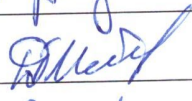
24. Воспитатели организуют и проводят воспитательно-образовательную работу с детьми и родителями по формированию основ здорового питания, эстетике приема пищи.

25. Воспитатели организуют на групповом стенде уголок по питанию и размещают в нем меню на каждый день с информацией по весу порции, ее калорийности, стоимости питания на день, а также рекомендации о здоровом питании.

26. Ответственность за выполнение данного приказа оставляю за собой.

Заведующая МБДОУ «Детский сад №3 «Бекенез»  Л.И.Ильсцова

С приказом ознакомлены:

Дата	Подпись	Расшифровка подписи, Ф., инициалы
07.04.25г		Атаева К. М.
07.04.25г		Ташыева Т. Н.
07.04.25г		Сакаева У. А.