

Российская Федерация, Краснодарский край  
Администрация муниципального образования город Краснодар  
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального  
образования город Краснодар  
«Детский сад общеразвивающего вида № 91»  
350049, РФ, Краснодарский край, г. Краснодар, ЗВО, ул. им. Тургенева, 112/1  
Тел./факс (861) 226-41-43, E-mail: mdou91kr@mail.ru, Сайт: www.ds91.centerstart.ru

---

## ПРИКАЗ

09.01.2024 г.

№ 18 -О

### Об организации питания в МБДОУ МО г. Краснодар «Детский сад № 91»

В целях организации в МБДОУ МО г. Краснодар «Детский сад № 91» сбалансированного рационального питания воспитанников, строго выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с нормативными документами, выполнения натуральных норм, а также осуществления контроля за организацией и качеством питания, п р и к а з ы в а ю:

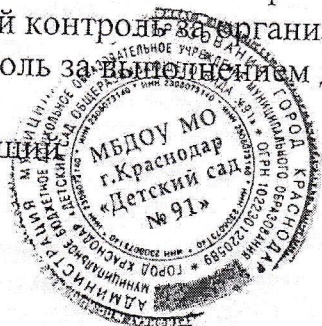
1. Организовать четырехразовое питание детей (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) в соответствии с требованиями СанПиН 2.3\2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 10-ти дневным меню, утвержденным заведующим ДОО.

2. Возложить ответственность на заведующего производством Шкитину С. П. за:

- разработку десятидневного меню с учетом СанПиН 2.3\2.4.3590-20, на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с заведующим;
- ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню на день для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- составление ежедневного меню-требования установленного образца с указанием выхода блюд для групп дошкольного возраста;
- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены пищевой продукции при отсутствии основных продуктов (приложение № 11 к СанПиН 2.3\2.4.3590-20);
- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снятие и правильное хранение суточных проб готовой продукции;

- оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
  - ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
  - ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
3. Возложить ответственность на и.о. заведующего хозяйством (кладовщика) Колмакова А.А. за:
- регулярную качественную работу бракеражной комиссии;
  - бесперебойную работу холодильного, технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;
  - работу с поставщиками продуктов;
  - организацию еженедельных (1 раз в неделю) санитарных рейдов с внесением записи в санитарный журнал.
4. Возложить ответственность на поваров Смотрину Н.В., Шляхтину Е.В. за:
- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
  - правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3\2.4.3590-20;
  - выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
  - соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
  - соблюдение графика выдачи продуктов питания на группы.
5. Возложить ответственность на и.о.ст. воспитателя Белокобыльскую О.Г. за:
- осуществление контроля за соблюдением режима питания воспитанников в группах;
  - организацию работы по формированию культурно-гигиенических навыков у воспитанников;
  - организацию работы по психолого-педагогическому просвещению родителей по вопросам правильного питания детей дошкольного возраста.
6. Возложить ответственность на воспитателей и младших воспитателей групп за:
- соблюдение режима питания воспитанников;
  - соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
  - формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
  - организацию питьевого режима.
7. Общий контроль за организацией питания в ДОО оставляю за собой.
8. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



Е.А. Михайличенко