

муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 350»
городского округа Самара
(МБДОУ «Детский сад № 350» г.о. Самара)

ПРИКАЗ № 5

г. Самара

«12» января 2026 года

«Организация и контроль за безопасным питанием воспитанников МБДОУ «Детский сад № 350» г.о. Самара в 2026 году»

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством поставляемой продукции и приготовлением пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь ФЗ № 273 от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" Уставом МБДОУ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Совершенствовать организацию питания, усилить и углубить контроль за безопасным питанием воспитанников МБДОУ № 350 в соответствии с утвержденным 2-ух недельным меню. При необходимости внести коррективы, согласовав с Общественной комиссией и заведующим ДОУ.
2. Строго соблюдать и выполнять действующий СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Порядок организации и контроля качества питания воспитанников и сотрудников МБДОУ «Детский сад № 350» г. о. Самара.
3. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществлять при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.
4. Продукция принимать в таре производителя (поставщика).
5. Документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранить до окончания реализации продукции.
6. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет заведующий хозяйством.

7. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.
8. Не допускать к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.
9. Готовую пищу выдавать только после снятия пробы и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд.
10. Контроль качества питания и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока осуществлять ежедневно.
11. Обеспечить производственный контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований:

- допуск к работе персонала пищеблока, вспомогательного персонала только при наличии медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром и санитарно-гигиеническим обучением;
- контроль качества поступающей продукции;
- исправную работу технологического оборудования;
- соблюдение технологии приготовления пищи;
- чистота и порядок во всех помещениях, качественное мытье посуды
- отбор и хранение суточных проб;
- соблюдение персоналом правил личной гигиены;
- не допускать использование в пищу продуктов, запрещенных к употреблению детей санитарными нормами и правилами во избежание желудочно-кишечных заболеваний и пищевых отравлений.

Заведующему хозяйством :

- Осуществлять контроль за специальным транспортом, доставляющим пищевые продукты в ДОУ (наличие санитарного паспорта на транспорт, личной медицинской книжки у водителя).
- Строго контролировать наличие сопроводительных документов на продукты, поступающие на склад и без них к реализации не допускать.
- Принимать продукты на склад в присутствии членов Совета по питанию.
- Не принимать на склад продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность и оформленных соответственно установленным стандартам.
- Следить за наличием маркировочных ярлыков или их копий на мешкотаре, картонной таре и

т.д., сохранять до окончания реализации продукции.

- Нести ответственность за своевременность доставки продуктов (в соответствии с графиком завоза), точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов.
- Осуществлять контроль за хранением и реализацией продуктов со склада (руководствуясь сроком годности и режимом хранения пищевых продуктов, установленных предприятием-изготовителем и указанными на этикетке, (на таре, на потребительской упаковке, а также в удостоверении качества и безопасности)). Следить за соблюдением правил товарного соседства.
- Оформлять актом обнаруженные некачественные продукты, просрочку или их недостатку с предоставлением информации заведующему ДООУ.
- Своевременно и грамотно вести учетно-отчетную документацию, в соответствии с требованиями СанПиН.
- Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

Ежедневно заполнять:

- журнал учета температурного режима всех холодильных установок складского помещения.
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Содержать всю документацию в строгом порядке.

Своевременно предоставлять поставщику заявку на продукты питания.

Осуществлять контроль за соблюдением санитарных норм перевозки продуктов питания.

Осуществлять контроль за санитарным состоянием продуктового склада, ежедневно проводить уборку складского помещения.

12. Заведующий хозяйством несет персональную ответственность за своевременную доставку продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов. О сбоях в поставках продуктов немедленно информировать заведующего МБДОУ.

13. Строго следить за наличием санитарно-эпидемиологического заключения на пищевые продукты, поступающие в МБДОУ. Не допускать к приему в МБДОУ пищевых продуктов без сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность, с истекшим сроком хранения, признаками недоброкачества, не имеющих маркировку (в случае, если таковая предусмотрена законодательством РФ), запрещенных к использованию в питании детей в дошкольных организациях.

14. При обнаружении некачественных продуктов или недостатков продуктов оформлять в двух экземплярах Акт возврата, который подписывают члены Совета по питанию МБДОУ и представитель поставщика.

15. Контролировать транспортировку пищевых продуктов, условия и сроки хранения.

16. Контролировать качество продукции, сохранять до окончания реализации продукции документацию, удостоверяющую качество и безопасность, маркировочные ярлыки (или их копии) и вести бракераж сырых продуктов и учетно-отчетную документацию.

17. Выдачу со склада продуктов на пищеблок производить в соответствии с утвержденным меню не позднее 17 часов.

18. Контролировать наличие и исправность оборудования, систем водоснабжения, канализации.

19. Контролировать наличие у лиц, осуществляющих погрузку и выгрузку продуктов, санитарной одежды, личной медицинской книжки с результатами медицинских осмотров, лабораторных обследований и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

20. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели.

21. Соблюдать график приема пищи:

- завтрак с 8.30 до 9.00

- 2 завтрак (фрукты, соки, кисломолочная продукция, йогурты) с 10.30 до 11.00

- обед с 12.00 до 13.00

- полдник с 15.30. до 16.00

- ужин с 18.30-19.00

Ответственному лицу за составление меню в электронной программе по питанию «ВИЖЕН СОФТ» Устюговой Е. В. :

- составлять разнообразное меню, согласно нормам Сан ПиН, накануне и предоставлять на утверждение руководителю;

22. Просчитывать ежедневно меню-раскладку главному бухгалтеру Кочетковой Н. В.

23. При необходимости оформлять возврат и добор продуктов питания заведующему хозяйством совместно с членами бракеражной комиссии до 9.00 согласно накладным и актам.

24. Возложить ответственность за бесперебойную работу пищеблока на повара:

- Парфенову А. С.

- Гррячкину Ю. Н.

Поварам пищеблока:

- Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.

- Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.

- Закладку продуктов производить строго по графику согласно меню-раскладке.

- Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов.

- Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
- Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы.
- Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня и хранить в отдельной таре с крышкой.
- При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией.
- Поварам контролировать санитарное состояние пищеблока, помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, проводить влажную уборку ежедневно и согласно графику уборки, соблюдать санитарно противоэпидемические требования, дважды в месяц проводить дезинсекцию согласно заключенным договорам по мере необходимости проводить внеплановые профилактические мероприятия по влажной уборке и дезинсекции.
- Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.
- Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда.

25. Возложить на повара в его рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря. Вход посторонним лицам на пищеблок запрещен, возможен вход надзорным и контролирующим органам при предварительном согласовании с руководителем и в специальной одежде.

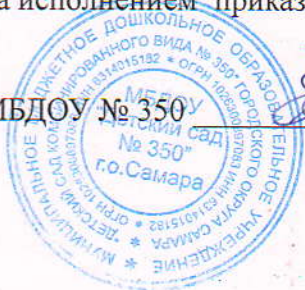
26. Поварам производить раздачу готовой пищи в присутствии членов бракеражной комиссии, после органолептической оценки блюд с занесением записей в журнал, установкой контрольного блюда.

Старшая медсестра:

- проводит витаминизацию 3-их блюд совместно с поварами пищеблока с занесением записей в журнал;
- несет ответственность за ведение журнала здоровья с осмóтром работников пищеблока;
- контролирует за санитарным состоянием пищеблока.

27. Контроль за исполнением приказа возлагаю на себя.

Заведующий МБДОУ № 350



О. В. Баландина