

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 34»**

ПРИКАЗ

от 12.01.2026 г.

№ 3-о

«Об организации питания детей»

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Методическими рекомендациями 2.3.6.0233-21, Положения об организации питания в ДООУ, Положением о бракеражной комиссии, Уставом ДООУ.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Бракеражной комиссии по контролю за организацией питания осуществлять контроль за организацией питания, представлять отчет на производственных совещаниях, родительских собраниях, доводить до сведения поваров результаты бракеражной комиссии по качеству приготовленной пищи с подписью об ознакомлении.
2. **Заведующему складом:**
 - осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН – постоянно;
 - прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати сертификата качества продукции;
 - продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16-00 каждого дня – постоянно;
 - строго следить за закрытием складов в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях – постоянно.
3. **Поварам:**
 - производить закладку продуктов строго согласно меню-требованию и выданным продуктам. Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц в пищеблоке, не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды средств индивидуальной защиты;
 - строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
 - своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;

- ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медицинской сестрой диетической;

- соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

- отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени;

- помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила;

- своевременно проходить медицинский осмотр и санитарно-гигиеническое обучение;

- неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием;

- возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

4. Возложить обязанности на повара Бабайлову Елену Владимировну по

- корректировке 10-дневного меню на основе основного меню;

- организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

- снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче;

- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной ведомости;

5. Возложить ответственность на медицинского работника Шиловскую Софью Павловну:

- контроль закладки продуктов питания поварами;

- контроль правильной кулинарной обработки продуктов и вкусовых качеств пищи;

- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

- ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.

6. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий
МАДОУ № 34

С.П. Шиловская
Е.Ю. Бабайлова
Н.А. Трофимова
Е.Ю. Савинова


И.А. Солоницына