

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 452 «БУСИНКА»
ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА**

РОССИЯ, 443001, г. Самара, Студенческий пер., дом 2 Ф, тел./факс 2420798, 3377751, e-mail: mdou452@yandex.ru

ПРИКАЗ

12.01.2026

№ 08 - ОД

**ОБ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ КОНТРОЛЯ
ЗА КАЧЕСТВОМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ**

На основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 и в целях недопущения нарушений при организации питания детей, а также усиления персональной ответственности за соблюдением обязательных требований санитарного законодательства

п р и к а з ы в а ю:

1. Старшей медсестре Савельевой О.О.:

1.1. Организовать питание воспитанников в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

1.2. Усилить контроль:

- за закладкой продуктов в котел;
- за соблюдением технологии приготовления пищи;
- за соблюдением санитарно-гигиенических условий на пищеблоке;
- за условиями отбора и хранения суточных проб;
- за выполнением натуральных норм и калорийностью пищи.

1.3. Своевременно осуществлять ведение обязательной документации.

1.4. Обеспечить систематическую работу бракеражной комиссии.

1.5. Ежедневно вести учет работников по постановке и снятию на питание (первое блюдо) на общего реестра.

1.6. Обеспечить для работников пищеблока учреждения своевременное прохождение медицинского осмотра, санминимум и вакцинацию.

1.7. Ознакомить работников с обязательными требованиями санитарного законодательства:

- Санитарные правила СП2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и

молодежи» утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28;

- санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32;

- Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

- Своевременно вести «Журнал здоровья» работников;

- Не допускать прием продукции с пищевыми добавками искусственного происхождения.

2. Воспитателям:

2.1. Вести ежедневный учет воспитанников с отметкой в «Табеле посещаемости».

2.2. Своевременно производить отметку о постановке или снятии воспитанников на питание.

3. Работникам пищеблока

3.1. Производить выдачу готовой продукции через окно-раздачу, в соответствии с графиком, после снятия пробы и отметкой вкусовых качеств в «Журнале бракеража готовой продукции».

3.2. Строго соблюдать технологию приготовления пищи и хранение суточных проб готовой продукции в соответствии с СанПиН.

3.3. Не допускать на пищеблок посторонних лиц.

3.4. Обеспечить надлежащее санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

3.5. Своевременно осуществлять ведение обязательной документации.

3.6. Предотвращать поставку некачественных продуктов питания. В случае поставки некачественных продуктов питания незамедлительно произвести возврат продуктов поставщику.

3.7. Не допускать прием продукции с пищевыми добавками искусственного происхождения, соблюдать правила хранения на складе и сроки реализации продуктов.

3.8. Соблюдать место хранения товарных ярлыков, непосредственно на тарных местах.

4. Заведующим хозяйством:

4.1. Вести контроль за качеством поставляемых продуктов питания. В случае поставки некачественных продуктов питания поставить в известность сотрудников пищеблока и проконтролировать возврат продуктов поставщику с направлением в адрес поставщика мотивированного отказа.

4.2. Вести контроль за соблюдением правил хранения на складе и сроки реализации продуктов.

4.3. Своевременно осуществлять снятия пробы и фиксировать вкусовые качества в «Журнале бракеража готовой продукции».

5. Возложить ответственность за раздачу пищи в группах в соответствии с выходом блюд и контрольным блюдом - на помощников воспитателей.

Воспитателям усилить контроль за раздачу пищи детям в группах в соответствии с нормами выдачи и контрольным блюдом.

6. Ответственность за доведение объема порций до детей каждой возрастной группы несут повара, воспитатели и помощники воспитателей.

7. Контроль за исполнением данного приказа в части организации питания и соответствия фактической детской порции и выхода блюд по меню на старшую медсестру Савельеву О.О.; в части воспитания культурно-гигиенических навыков у воспитанников на старшего воспитателя Латыпову М.В.

8. Общий контроль за организацией питания детей в МБДОУ оставляю за собой.

Заведующий



E. A. Saltanova

Е.А.Салтанова

С приказом ознакомлен:

12.01.2026
(дата)

12.01.2026
(дата)

Латыпова
(подпись)
Савельева
(подпись)

Латыпова М.В.
(Ф.И.О.)
Савельева О.О.
(Ф.И.О.)

Делопроизводитель
Бычкова Н.Г.