

Приказ

Номер	Дата
236	16.08.2022

Об организации питания детей на 2022-2023 учебный год.

С целью выполнения требований СП 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СП 1.2.3.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществление контроля по данному вопросу в 2022-2023 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным циклическим меню для организации питания детей в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 54» (МБДОУ № 54), разработанным ООО «ФСЭБ», регистрационный номер К 020415, утвержденному приказом № 25 от 27.02.2015г.
2. Возложить ответственность за организацию приготовления пищи и ее качество на шеф-повара Алмазову Л.В., ответственность за меню-требования возложить на кладовщика Хомутову В.В., контроль за работу технологического оборудования возложить на заместителя заведующего по АХР Ротонос Т.Н., контроль за созданием безопасных условий труда возложить на специалиста по охране труда Пахомову А.В.
3. Утвердить графики:
 - 3.1. выдачи пищи (приложение № 1);
 - 3.2. приема пищи (приложение № 2)
 - 3.3. закладки продуктов (приложение № 3).
4. Ответственному за составление меню – требованию кладовщику Хомутовой В.В.:
 - 4.1. составлять меню – требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - 4.2. при составлении меню – требования учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - ставить подписи в конце меню-требования кладовщика, шеф-повара и заведующего;
 - своевременно подавать заявку на продукты питания, контролировать точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы;
 - обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять соответствующим актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
 - при поставке некачественных продуктов готовить докладную на имя заведующего с указанием фактов поставки подобной продукции по установленной форме;
 - производить выдачу продуктов из кладовой в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17⁰⁰ предшествующего дня, указанного в меню.
5. Предоставлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
6. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9⁰⁰
7. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за использование качественных продуктов и приготовление пищи:
 - 7.1. работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

8. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать бракеражную комиссию в количестве 3 человек в составе: заместителя заведующего по АХР Ротонос Т.Н.- председатель, медицинской сестры Полянской С.Н. (по соглашению), шеф-повара Алмазовой Л.В., в случае отсутствия члена комиссии (больничный лист, отпуск, производственная необходимость), разрешить замещение члена комиссии кладовщику Хомутовой В.В, специалисту по охране труда Пахомовой А.В. В бракеражном журнале готовой продукции должна стоять оценка качества пищи не менее 3 человек.

9. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2022-2023 годы (приложение № 4).

10. Шеф-повару – Алмазовой Л.В. осуществлять контроль, а поварам, Щербаковой И.Л., Воробьевой А.Ф., Мисюре О.О. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов.

11. Кладовщику Хомутовой В.В. ежемесячно производить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ ЦБ УОО Левобережная г.Красноярск

12. Назначить ответственным заместителя заведующего по административно-хозяйственной работе Ротонос Т.Н. за контроль наличия в пищеблоке:

- инструкции по охране труда и технике безопасности; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима, инструкции по использованию технологического оборудования;
- картотеки технологии приготовления блюд;
- медицинской аптечки;
- графика закладки продуктов;
- графика выдачи готовых блюд;
- контрольного блюда;
- суточной пробы за 2 суток;

13. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

14. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатели, младшие воспитатели, ответственность за организацию процесса питания несет ответственность заместитель заведующего по УВР Бутусова У.В., ответственность за обеспечение технологическим оборудованием, его работу, комплектность посуды, обеспечение чистящими, моющими, дезинфицирующими средствами возложить на заместителя заведующего по административно-хозяйственной работе Ротонос Т.Н.

15. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

заведующий МБДОУ № 54:

Недомовная Л.П.

С приказом ознакомлены:

Ф.И.О.	Дата	Подпись
Алмазова Л.В.	16.08.22	
Бутусова У.В.	16.08.22	
Воробьева А.Ф.	16.08.22	
Мисюра О.О.	16.08.22	
Пахомова А.В.	16.08.22	
Ротонос Т.Н.	16.08.2022	
Хомутова В.В.	16.08.2022	

Приложение № 1



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МБДОУ

№54

Недомовная Л.П.

Приказ № 236 от 31.08.22

График выдачи пищи.

Группа	Завтрак	II завтрак	Обед	Уплотненный полдник 1 часть (кисломолочный напиток)	Уплотненный полдник 2 часть
Ладушки (1 мл)	8 ⁴⁰	10 ⁰⁰	11 ⁴⁰	15 ²⁰	16 ⁰⁵
Колобок (1 мл)	8 ⁴⁰	10 ⁰⁰	11 ⁴⁰	15 ²⁰	16 ⁰⁵
Золотая рыбка (2 мл)	8 ²⁰	10 ⁰²	11 ⁴⁵	15 ⁰⁰	16 ⁰⁰
Купава (2 мл)	8 ²³	10 ⁰⁴	11 ⁵⁵	15 ⁰²	16 ⁰⁷
Рябинушка (средняя)	8 ²⁷	10 ⁰⁵	12 ⁰⁵	15 ⁰⁴	16 ¹⁰
Калинка (средняя)	8 ²⁹	10 ⁰⁶	12 ¹⁰	15 ⁰⁵	16 ¹²
Сказка (старшая)	8 ³⁰	10 ⁰⁷	12 ¹⁵	15 ⁰⁶	16 ¹⁴
Солнышко (старшая)	8 ³⁵	10 ¹⁰	12 ²⁵	15 ⁰⁸	16 ¹⁶
Аленушка (2 мл)	8 ²³	10 ⁰⁴	11 ⁵⁵	15 ⁰²	16 ⁰⁷
Березка (подгот)	8 ⁴⁰	10 ¹²	12 ⁴⁰	15 ¹²	16 ²²
Антошка (подготов)	8 ⁴²	10 ¹²	12 ⁴⁵	15 ¹⁴	16 ²²
Родничок (подготов)	8 ⁴⁴	10 ¹⁴	12 ⁴⁸	15 ¹⁶	16 ²⁴

Приложение № 2



УТВЕРЖДАЮ:
 Заведующий МБДОУ №54
 Недомовная Л.П. *Л.П. Недомовная*
 Приказ № 236 от 31.08.22

График приёма пищи.

Группа	Завтрак	II завтрак	Обед	Уплотненный полдник 1 часть (кисломолочный напиток)	Уплотненный полдник 2 часть
Ладушки (1 мл)	8 ⁴⁷	10 ⁰⁵	11 ⁴⁵	15 ²³	16 ¹⁰
Колобок (1 мл)	8 ⁴⁷	10 ⁰⁵	11 ⁴⁵	15 ²³	16 ¹⁰
Золотая рыбка (2 мл)	8 ²⁷	10 ⁰⁷	11 ⁵⁰	15 ⁰³	16 ⁰⁵
Купава (2 мл)	8 ³⁰	10 ⁰⁹	11 ⁵⁹	15 ⁰⁵	16 ¹²
Рябинушка (средняя)	8 ³³	10 ¹⁰	12 ¹⁰	15 ⁰⁹	16 ¹⁵
Калинка (средняя)	8 ³⁶	10 ¹⁰	12 ¹⁵	15 ⁰⁸	16 ¹⁷
Сказка (старшая)	8 ³⁵	10 ¹²	12 ²⁰	15 ¹⁰	16 ¹⁹
Солнышко (старшая)	8 ⁴²	10 ¹⁵	12 ³⁰	15 ¹¹	16 ²¹
Аленушка (2 мл)	8 ³⁰	10 ¹⁰	11 ⁵⁹	15 ⁰⁷	16 ¹²
Березка (подгот)	8 ⁴⁵	10 ¹⁷	12 ⁴⁵	15 ¹⁵	16 ²⁷
Антошка (подготов)	8 ⁴⁸	10 ¹⁷	12 ⁴⁹	15 ¹⁷	16 ²⁷
Родничок (подготов)	8 ⁵⁰	10 ¹⁸	12 ⁵³	15 ²⁰	16 ²⁹

Приложение № 3



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Недомовная Л.П.

Приказ № 236 от 31.08.22

МБДОУ

№54

График закладки продуктов.

- 7⁰⁰ – мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска;
- 7³⁰ – масло в кашу, сахар для завтрака;
- 9⁰⁰ – тесто для выпечки;
- 9³⁰ – сахар в 3 блюда;
- 10⁰⁰ – 11⁰⁰ – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);
- 11⁰⁰ – масло во 2 блюдо,
- 12³⁰ – продукты для полдника.

