

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 111 Г.КРАСНОЯРСКА
660077, Г. КРАСНОЯРСК, УЛ. 78 ДОБРОВОЛЬЧЕСКОЙ БРИГАДЫ, 27, Т.200 35 79,
ИНН 2465335363 ОГРН 1202400025640

Форма по ОКУД МАДОУ	Код
	0301005 07
Номер документа	Дата
203	30.08.2024

ПРИКАЗ

Об организации питания 2024- 2025г.

На основании Устава МАДОУ № 111, Санитарно-эпидемиологических правил и норм «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3/2.4.3590–20, в целях организации предоставления безопасного, качественного, сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления пищи в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, использования качественного ассортимента продуктов питания, а также осуществления контроля по данному вопросу,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Питание осуществлять в соответствии с Положением «По организации питания в МАДОУ № 111» и «О бракеражной комиссии».
2. Ознакомить вновь прибывших сотрудников под роспись с Положениями.
3. Питание осуществлять в соответствии с примерным цикличным меню для организации питания детей.
4. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы, график приема пищи (Приложение 1).
5. Создать бракеражную комиссию в составе 3-х человек:
Председатель: Петрова К.В.- заместитель заведующего по АХР;

Члены комиссии: Малышенок Н.И. – кладовщик;
Королева Н.Н. - старший воспитатель.

Председатель: Петрова Ю.В.- заведующий хозяйством;

Дроздова Т.В. – кладовщик;

Бабушкина Г.Б.- учитель- логопед.

Работу бракеражной комиссии осуществлять в соответствии с положением «О бракеражной комиссии».

6. Утвердить план работы комиссии на 2024-2025 (Приложение № 1 к приказу).
7. Утвердить график закладки необходимых продуктов (Приложение 4).
8. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрировать в журнале бракеража готовой пищевой продукции.
9. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню-требовании. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае

- неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков (Приложение 6).
10. Меню- требования, подписанное поваром, кладовщиком, представлять для утверждения заведующему.
 11. Возложить ответственность на шеф-повара:
 - за приготовление и качество блюд;
 - за составление меню- требования накануне предшествующего дня;
 - за строгое соблюдение технологии приготовления блюд, гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд при кулинарной обработке пищевых продуктов (Приложение 3);
 - за ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд;
 - за правильность отбора и хранения суточной пробы готовой продукции за 2 суток (Приложение 10).
 12. Возложить ответственность на материально-ответственное лицо - кладовщика :
 - за составление своевременных заявок на необходимое количество продуктов, получение продуктов питания по договорам, при наличии сертификатов качества в соответствии с товарными накладными;
 - за своевременность доставки, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов;
 - за соблюдение правил хранения и использования продуктов;
 - за проведение сверки остатков продуктов с бухгалтерией ежемесячно.
 13. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается бракеражной комиссией детского сада и поставщиком в лице экспедитора.
 14. При отсутствии каких – либо продуктов проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания (Приложение 2).
 15. Возврат продуктов и добор производить не позднее 9.00 часов текущего дня.
Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок на следующий день осуществлять в соответствии с меню- требованием и не позднее 17.00 часов предшествующего дня, указанного в меню.
 16. Соблюдать возрастные объемы порций приготавливаемых блюд для детей (Приложение 7).
 17. Для обеспечения преемственности питания родителей информировать об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на информационных стендах групп и пищеблока.
 18. Не допускать использовать в питании детей запрещенных продуктов, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний (Приложение 8).
 19. Ежедневный осмотр персонала пищеблока и младших воспитателей и ведение Гигиенического журнала сотрудников вменить медицинской сестре учреждения здравоохранения (по согласованию), в ее отсутствие заместитель по АХР, заведующий хозяйством.
 20. **Старшему воспитателю, заместителю заведующего по УВР:**
 1. Осуществлять контроль за формированием культурно-гигиенических навыков у детей разных возрастных групп.
 2. Анализировать рациональность и эффективность организации дежурства детьми дошкольного возраста.
 3. Контролировать соблюдение оздоровительно-профилактических мероприятий (полоскание рта после каждого приема пищи).
 4. Осуществлять контроль за организацией питания детей в группах со стороны воспитателей и соблюдением режима дня.
 5. Анализировать методы и приемы, формы и содержание используемых педагогами при формировании культурно-гигиенических навыков у детей;
доводить результаты анализа до сведения педагогов и оказывать им практическую помощь.
 6. Обеспечить размещение на официальном сайте МАДОУ информации по организации питания и ежедневного меню.
 21. **Заместителю заведующего по административно- хозяйственной работе (АХР), заведующему хозяйством :**
 1. Своевременно обеспечивать необходимым оборудованием групповые буфетные и пищеблок для организации питания.
 2. Приобретать и контролировать использование моющих и дезинфицирующих средств для обработки посуды и оборудования в процессе организации питания.

3. Осуществлять контроль исправности технологического оборудования пищеблока.
22. **Воспитателям:**
1. Формировать у детей навыки самообслуживания;
 - привычки к чистоте и порядку,
 - воспитание основных гигиенических навыков, связанных с едой,
 - обязательное тщательное мытье рук,
 - правильное поведение за столом и использование столовых приборов.
 2. Использовать разнообразные приемы, методы и средства воспитания детей в процессе организации питания и обучении сервировке стола.
 3. Осуществлять контроль за правильностью полоскания рта после каждого приема пищи.
 4. Руководить и осуществлять контроль за работой младшего воспитателя при соблюдении норм выдачи пищи и организации питания в группах.
 5. Обеспечивать и строго соблюдать выполнение установленного режима дня.
23. **Младшим воспитателям:**
1. Соблюдать режим питания, получать пищу на пищеблоке и раздавать ее детям согласно нормам выдачи пищи.
 2. Отвечать за сервировку стола во время приема пищи и организовать дежурство детей.
 3. Готовить воду для умывания и полоскания рта, осуществлять воспитательные функции в процессе привития детям культурно-гигиенических навыков.
 4. Следить за санитарным состоянием раздаточной, убирать и мыть посуду, осуществлять ее маркировку в соответствии с требованиями СанПиН и своевременно проводить замену битой посуды у заместителя заведующего по АХР, заведующего хозяйством.
24. В группах в доступном месте для персонала разместить должностные инструкции, инструкции по мытью и дезинфекции посуды, инструкции по ОТ на рабочем месте, медицинскую аптечку.
25. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младший воспитатель.
26. На пищеблоке в доступном месте для персонала разместить:
 - инструкции по охране и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - технологические карты приготовления блюд;
 - медицинскую аптечку;
 - график закладки продуктов;
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд;
27. Общий контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ № 111 _____ Пидимова Т.М.

С приказом ознакомлен(а): _____ «_____» _____ 2024 г.

Приложение №1

ПРИНЯТО

Общим собранием трудового коллектива
Протокол № 5 от «30» августа 2024 г.



План работы бракеражной комиссии на 2024- 2025 учебный год

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Контроль санитарного состояния автотранспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню- требования в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	Постоянно	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Определение фактического выхода блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль санитарно- гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Члены комиссии (Председатель комиссии заведующий)
Работа с родителями (на родительских собраниях)	1 раз в год	Члены комиссии (Председатель комиссии заведующий)
Отчет на совещаниях при заведующем о проделанной работе комиссии	Ноябрь, май	Члены комиссии