

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад  
комбинированного вида №29" г. Лениногорска муниципального образования Лениногорский  
муниципальный район Республики Татарстан  
(наименование организации)

Форма по ОКУД  
по ОКПО

Код
0301004
44959229

## ПРИКАЗ

(распоряжение)

Организация питания в МБДОУ с 09.01.2024 года

Номер документа	Дата составления
3-од	10.01.2025

В целях организации сбалансированного рационального питания детей, строго выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню – требования и технологическими картами, так же в рамках производственного контроля по данному вопросу.

Приказываю:

1. Назначить ответственными за организацию питания в Детском саду:
  - медицинскую сестру, Аскаркову Д.К.;
  - кладовщика, Сергееву Е.Н.;
  - повара, Долгушу Н.А..
2. Организовать питание детей в МБДОУ № 29 в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню» для организации питания детей от 1,5 до 3 лет и от 3 лет до 7 лет, посещающих ДОУ с 12-ти часовым режимом согласно муниципальному контракту № ДС29/-25 от 28.12.2024 г. ООО «ФУДСОЦСЕРВИС»
3. Утвердить график приема пищи в соответствии с СанПиН .

Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации	Время приема пищи
12 часов	
Завтрак	8.30 - 9.00
Второй завтрак	9.50 – 10.10
Обед	12.00 - 13.00
Полдник	15.00 -15.10
Ужин	16.00-16.30

4. В целях организации контроля за приготовлением пищи СОЗДАТЬ КОМИССИЮ ПО ЗАКЛАДКЕ основных продуктов в котлы в составе:
  - Корытко С.В., заведующий МБДОУ
  - Сергеева Е.Н., кладовщик с 8.00 до 9.00
  - Гарифуллина Е.Р., завхоз с 7.00 до 8.00
  - Аскаркова Д.К., медицинская сестра в течении дня



5. Утвердить график закладки необходимых продуктов

Продукты	Завтрак	Обед	Ужин
Мясо		7.00	
Рыба			14.30
Яйцо	7.15		
Сахар	7.30	6.30	14.20
Масло сливочное	7.40	8.30	13.30
Масло подсолнечное		8.30	
Творог	6.30		13.30
Сметана		10.45	15.00
Крупа	6.20		14.30
Макароны	6.30	10.40	14.30
Овощи		9.30	14.30
Сухофрукты		8.30	
Чай	6.20		15.00

6. Создать БРАКЕРАЖНУЮ КОМИССИЮ с целью организации контроля за качеством приготовления питания для воспитанников, закладки основных продуктов в котел, определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы.

86.1. Состав бракеражной комиссии:

- Корытко С.В., заведующий МБДОУ
- Сергеева Е.Н..., кладовщик
- Аскарлова Д.К. – старшая медицинская сестра
- Гарифуллина Е.Р., завхоз

6.2. Комиссия работает в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии по питанию» согласно графику. По итогам проведенного контроля членами комиссии составляются акты. О всех нарушениях незамедлительно ставить в известность руководителя.

6.3. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

7. Утвердить ГРАФИК ВЫДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД С ПИЩЕБЛОКА в группы: ответственность за выдачу продуктов несут медицинская сестра и повара

График

выдачи готовой пищи с пищеблока в группы, в соответствии с режимом дня в каждой возрастной группе:

	Младшая гр.	2 мл. гр.	Старшая	Подготовительная
ЗАВТРАК	8.10-8.15	8.10-8.15	8.15 – 8.20	8.25-8.30
2 завтрак	9.50– 10.10	9.50– 10.10	9.50 – 10.10	9.50 – 10.10
ОБЕД	11.50-12.00	11.50-12.00	12.10 – 12.20	12.20-12.30
ПОЛДНИК	14.50-15.00	14.50-15.00	14.50-15.00	14.50-15.00
УЖИН	16.10-16.15	16.10-16.15	16.15-16.20	16.00 – 16.15



8. Возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов на кладовщика, Сергееву Е.Н.

8.1. Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается заведующим и поставщиком.

8.2. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не ранее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню.

8.3. Организовать строгий контроль кладовщику, Сергеевой Е.Н. за:

8.1.3. оптимальным температурным режимом хранения продуктов в холодильнике;

8.2.3. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

8.3.3. Наличие карточек технологии приготовления блюд;

8.4.3. Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.

9. Персоналу пищеблока (поварам):

9.1. Работать по утвержденному и правильно оформленному меню.

9.2. Закладку продуктов производить согласно меню-требования.

9.3. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.

9.4. Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под подпись, тщательно проверяя их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.

9.5. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов .

9.6. Выдачу продуктов с пищеблока производить строго по утвержденному графику.

9.7. выдача пищи по группам проводится только через окно раздачи;

9.8. ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- наличие и хранение личных вещей на пищеблоке категорически запрещается.

- посторонним лицам, не имеющим отношение к контролю и организации питания, находиться

- пользоваться мобильным телефоном во время рабочего времени и присутствие его на кухне (на рабочих поверхностях)

- младшим воспитателям получать продукты без головного убора и фартука;

9.9. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

9.10. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.

9.11. Своевременно проходить медицинский осмотр.

9.12. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием.

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

Максимова И.В. ,Рахманова М.А., Ильдебенов Л.А. Зарипова Г.Р., Бурайкина Н.В., Гайнутдинова А.Р., Ибрагимова Р.И.,

10.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям необходимо заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

10.2. Персональная ответственность за получение каждым ребенком необходимых норм физиологических потребностей в энергии, пищевых и суммарных объемов блюд по приемам пищи возлагается на воспитателей групп.

10.3. В каждой группе выделить и промаркировать отдельную посуду для персонала. Столовая посуда для персонала должна обрабатываться отдельно от детской столовой посуды

11. Медицинской сестре, Аскаровой Д.К., организовать строгий контроль за:

11.1. работой поваров организации, осуществляющей услуги по приготовлению и организации питания воспитанников ДООУ, только по утвержденному и правильно оформленному меню.



