

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение № 94  
«Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением  
деятельности по художественно-эстетическому направлению развития  
воспитанников»

Приказ

01.09.2022 г.

№ 81/26

«Об организации питания детей и сотрудников в 2022-2023 учебном году»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строго выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022-2023 учебном году приказываю:

1. Возложить с 01.09.2022 г. ответственность за организацию питания на кладовщика Гришкову Е. М.

2. Назначить бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии – старшего воспитателя Морозову О.Р.

Члены комиссии: воспитателя Бычкову О.А.

воспитателя Шефер Ю.К.

родителя Вегель А.В.

по адресу: пр. Ленина 122 В

Председатель комиссии – старшего воспитателя Кононенко Н. В.

Члены комиссии: ПДО Носкову О. Ю.

воспитателя Курдюкову В. В.

родителя Никифорову И.В.

по адресу: пр. Ленина 122 Б

Вменить в обязанность бракеражной комиссии контроль по закладке продуктов в котел и за выходом порций. Запись о проведенном контроле производить в журнал

3. Утвердить график приема пищи:

- Завтрак (по возрастной группе) 8.30 – 9.00
- Второй завтрак 10.30 – 11.00
- Обед 12.00 – 13.00
- Полдник 15.30
- Ужин 18.30

4. Назначить постоянно действующую комиссию для проведения инвентаризации продуктов питания в кладовой и на пищеблоке. Комиссии необходимо

ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя учреждения.

Председатель комиссии – старшего воспитателя Морозову О.Р.

Члены комиссии: воспитателя Бычкову О.А.

воспитателя Шефер Ю.К.

по адресу: пр. Ленина 122 В

Председатель комиссии – старшего воспитателя Кононенко Н. В.

Члены комиссии: ПДО Носкову О. Ю.

воспитателя Курдюкову В. В.

по адресу: пр. Ленина 122 Б

5. Кладовщику Е. М. Гришковой организовать питание сотрудников (второе блюдо, хлеб и чай без сахара). На основании личных заявлений утвердить список сотрудников, отказывающихся от питания в учреждении. Применять нормы расходов продуктов питания для сотрудников не ниже нормы на питание детей. Осуществлять ежедневно учет питающихся сотрудников.

6. Подписывать меню-требование:

кладовщику Гришковой Е. М.

поварам Петуховой Н. В., Кваст А. М., Акентьевой В. А.

7. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет, и с 1 до 3 х лет, посещающих МБДОУ с 12-ти часовым режимом функционирования. Для детей с особенностями питания включать в меню без глютеновые продукты на основании рекомендаций врача.

Заведующей Пахоменок О. Ю. осуществлять проверку составленного меню-требования. Кладовщику Гришковой Е. М. составлять меню-требование накануне предшествующего дня указанного в меню. Изменения в меню-требование разрешается вносить только с согласия заведующей. Возврат и добор продуктов в меню-требование оформлять не позднее 11.00 ч на основании акта бракеражной комиссии.

Руководствоваться следующим перечнем методической литературы по организации питания в МБДОУ:

- 1) Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Санкт-Петербург: Издательство «ПрофиКС», 2002.- 688с.;
- 2) Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2004г.;
- 3) Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных образовательных учреждений (3-7 лет). ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора. Новосибирск, 2020.-214с.;

- 4) Химический состав пищевых продуктов: Книга 1: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов / Под ред. проф. И.М.Скурихина-2е изд., перераб. и доп.-М.;ВО «Агропромиздат»,1987.-224с.;
- 5) Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур./Минторг России-М.,1999-624с.;
- 6) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.: Экономика, 1981.-720с.

Производить списание продуктов питания с учетом норм расходов продуктов по возрастным категориям детей и технологических норм закладки продуктов. Выход блюд должен соответствовать количеству выписанных продуктов с учетом потерь при холодной и теплой обработке.

8. Выдачу продуктов из кладовой на пищеблок кладовщику Гришковой Е. М. производить в соответствии с утвержденным заведующей меню-требованием не позднее 16.00 ч. предшествующего дня, указанного в меню.
9. Кладовщику Гришковой Е. М., старшей медицинской сестре Жалыбиной А. В. осуществлять контроль за качеством и количеством продуктов питания при приемке. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом возврата на «Комбинат питания», который подписывается заведующей МБДОУ, кладовщиком и экспедитором. Кладовщику Гришковой Е. М., проводить ежемесячно сверку остатков продуктов питания по книге учета материальных ценностей с данными МБУ ЦБ УО.
10. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за питание в МБДОУ (поварам, кладовщику) разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик, материально-ответственное лицо.
11. Работникам пищеблока строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику:
  - 7.10 мясо, куры в 1-е блюдо, продукты для запуска, поджарка, тесто для выпечки
  - 7.30 масло в кашу, сахар для завтрака
  - 9.00 сахар в 3-е блюдо
  - 10.00 продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы)
  - 11.00 масло во 2-е блюдо
  - 13.00 продукты для полдника
  - 15.20 продукты для ужина

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии. Запись о проведенном контроле производить в специальный журнал, который хранится на пищеблоке. Ответственность за ведение журнала возлагается на Морозову О.Р., Кононенко Н. В.

12. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности
- должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима
- картотеку приготовления блюд
- медицинскую аптечку
- график выдачи готовых блюд
- нормы готовых блюд
- суточные пробы
- вымеренную посуду с указанием объема блюд

13. Работникам пищеблока запрещается пользоваться в личных целях входом для принятия продуктов и выносить большие закрытые сумки и пакеты.

14. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младший воспитатель группы.

15. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой. Ответственность за выполнения приказа возлагаю на себя, работников пищеблока, старшую медицинскую сестру.

16. С данным приказом ознакомить всех сотрудников учреждения, копию приказа разместить на стенде в информационном уголке.

Заведующая МБДОУ № 94

О. Ю. Пахоменок