

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад «Сказка» города Билибино
Чукотского автономного округа»
(МБДОУ «Сказка»)**

ПРИКАЗ

г. Билибино

от 09.01.2025 года

№ 20 - ОД

«Об организации питания детей и сотрудников в 2025 году»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществление контроля по данному вопросу.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с примерным цикличным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5-лет до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих ДОУ с 12-ти часовым режимом функционирования. Изменения в меню – требование разрешается вносить только с согласия заведующего ДОУ.
2. Утвердить график приема пищи в холодный период года:

Возрастные группы	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин
1 группа раннего возраста 2 группа раннего возраста	8.15	09.50	11.10	15.10	16.20
Вторые группы раннего возраста Группа №2	8.15	09.50	11.10	15.10	16.20
Младшие группы: №3, №4	8.20	09.55	11.35	15.15	16.25
Средние группы: №8, №11	8.25	10.00	11.40	15.15	16.25
Старшие группы: №9, №10	8.30	10.05	11.45	15.20	16.40
Подготовительные группы: №7, №12	8.35	10.10	11.50	15.20	16.40

3. Возложить ответственность за организацию питания на инженера – технолога Труфанову М.В.:

3.1 Составлять меню – требование накануне предшествующего дня указанного меню;

3.2 Определить перечень методической литературы по организации питания в ДОУ и электронную программу составления документации по организации питания:

- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Пермь, 2004 год, 1,2 часть.
- Примерное цикличное 10-ти дневное меню, утвержденное заведующим МБДОУ «Сказка»;
- Электронная программа «Учет питания ДДУ» и технологические карты приготовления блюд; электронная версия цикличного десятидневного меню.

3.3 При составлении меню – требования следует учитывать следующие требования:

- Определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, предоставляя норму выхода блюд;
- Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;
- При отсутствии наименования продукта в бланке меню – требования дописывать его в конце списка;
- Проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
- Указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подпись медсестры, заведующей продовольственным складом, одного из поваров, принимающих продукты.

4. Назначить бракеражную комиссию в составе:

- Председатель – заведующий МБДОУ «Сказка» О.С. Кожевникова
- Члены комиссии: медсестра – по согласованию с медицинской организацией обслуживающей МБДОУ «Сказка»

Шеф – повар - Минкина Ю.О.

Повар – Антонова Р.Р., Савич Е.М.

Зам по ХР – Карпенко С.Н.

4.1 Возврат и добор продуктов в меню – требования оформлять не позднее 11.00 ч. по акту бракеражной комиссии.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за питание в ДОУ – шеф – повару, заведующему продовольственным складом, медсестре:

5.1 Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню – требованию;

- 5.2 За своевременность доставки продуктов, точность веса, количества и ассортимента, получаемых с базы продуктов несет ответственность заведующий продовольственным складом – Труфанова М.В.;
- 5.3 Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывает заведующий МБДОУ «Сказка», заведующий продовольственным складом;
- 5.4 Получение продуктов в кладовую производит заведующий продовольственным складом – Труфанова М.В., материально – ответственное лицо;
- 5.5 Выдача продуктов из кладовой на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим МБДОУ «Сказка» меню – требованием не позднее 15.00 ч. предшествующего дня, указанного в меню.
6. В целях организации контроля приготовления пищи, создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы:
- Понедельник – заведующий МБДОУ «Сказка» Кожевникова О.С.
 - Вторник – Зам по ХР Карпенко С.Н.
 - Среда – медсестра
 - Четверг – Зам по УВР Шевелькова Н.В.
 - Пятница – инженер – технолог Труфанова М.В.
- 6.1 Запись о проведенном контроле производить в специальные тетради, которые хранятся на пищеблоке.
- 6.2 Ответственность за ее ведение возлагается на инженера – технолога Труфанову М.В.
7. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику:
- 7.00 – мясо, куры в 1-е блюдо; продукты для закусок, поджарка, тесто для выпечки;
 - 7.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;
 - 9.00 – сахар в 3-е блюдо;
 - 10.00 – 11.00 – продукты во 2-е блюдо (мясо, сметана);
 - 11.30 – 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.
8. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой и на пищеблоке в составе:
- Председатель комиссии: заведующий МБДОУ «Сказка» Кожевникова О.С.
- Члены комиссии: Зам по ХР – Карпенко С.Н.
- Представитель СТК Шарипова А.А.
9. Комиссии необходимо ежегодно производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность заведующего МБДОУ «Сказка».
10. По вопросам питания сотрудников:

- 10.1 Назначить ответственной за организацию питания сотрудников Зам по ХР Карпенко С.Н.
- 10.2 Всем сотрудникам, решившим питаться в МБДОУ, включать в меню 2 блюда, хлеб (по норме детского меню, но не меньше), 3 блюдо.
11. В пищеблоке необходимо иметь:
- Инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно – противоэпидемиологического режима;
 - Картотеку технологии приготовления блюд;
 - Медицинскую аптечку;
 - График закладки продуктов;
 - График выдачи готовых блюд;
 - Нормы готовых блюд;
 - Суточную пробу за 2-е суток;
 - Вымеренную посуду с указанием объема блюд.
12. Работникам пищеблока запрещается после окончания рабочего дня выносить большие закрытые сумки и пакеты.
13. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель, младший воспитатель.
14. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.
15. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на шеф – повара, поваров, заведующего продовольственным складом.

2. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Сказка»

 О.С. Кожевникова

С приказом ознакомлены:

Карпенко С.Н.

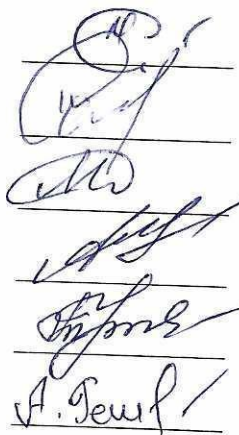
Савич Е.М.

Минкина Ю.О.

Антонова Р.Р.

Труфанова М.В.

Решетникова А.И.



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 669156940959655819463310575184336563501118402793

Владелец Кожевникова Ольга Сергеевна

Действителен с 16.01.2025 по 16.01.2026