

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида № 18 с приоритетным осуществлением деятельности по социально-личностному направлению развития воспитанников»

ПРИКАЗ

Номер документа	Дата составления
1/2- ОД	09.01.2025г.

г. Красноуфимск

Об организации питания детей в 2025 году МАДОУ Детском саду 18 в здании по ул. Манчажская, 31

В соответствии с СанПиН 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», руководствуясь Уставом МАДОУ Детского сада 18 утвержденного приказом МО УО ГО Красноуфимск от 23.03.2023г. №73, с целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в МАДОУ Детском саду 18, в здании расположенном по адресу ул. Манчажская, 31 в 2025 календарном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным двухнедельным меню для дошкольных образовательных организаций детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 - часовым режимом пребывания детей.
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на Сунгатову Р.Р., заместителя заведующего в соответствии с Приложением 1.
3. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:
 - Завтрак – с 8.05-8.35
 - Второй завтрак – с 10.20-10.50
 - Обед – 11.30-12.30
 - Полдник – с 15.10-15.30.
4. Создать бракеражную комиссию в составе:
 - Молвинских С.И., заведующего МАДОУ Детский сад 18;
 - Сунгатовой Р.Р., заместителя заведующей (на период отсутствия заведующего);
 - Свизевой О.П., медицинской сестры;
 - Илюшкиной В.С., делопроизводителя (на период отсутствия медицинской сестры);
 - Голубцова Л.А., повара-бригадира ООО «Комбинат общественного питания»;
 - Сюевой А.П., повара ООО «Комбинат общественного питания» (на период отсутствия повара-бригадира).

Бракеражной комиссии ежедневно перед каждой выдачей готовой пищи с пищеблока осуществлять приемочный контроль с последующей регистрацией в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно:

- оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями;
- оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям;
- оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено);

- оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче.

5. В пищеблоке необходимо иметь:

- Инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;

- Картотеку технологических карт приготовления блюд;

- Медицинскую аптечку;

- График закладки продуктов;

- График выдачи готовых блюд;

- Нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- Суточную пробу за 2 суток;

- Вымеренную посуду с указанием объема блюд.

6. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

7. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель, младший воспитатель.

8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ Детский сад 18



С.И. Молвинских

С приказом ознакомлен и согласен

Дата ознакомления	Подпись	Расшифровка подписи
09.01.2025	<i>[Signature]</i>	Сулганова Д.Р.
09.01.2025	<i>[Signature]</i>	Миошанина В.С.
09.01.2025	<i>[Signature]</i>	Скучева Д.П.
09.01.2025	<i>[Signature]</i>	Сазыкина А.П.
09.01.2025	<i>[Signature]</i>	Толубцова Л.А.

Перечень обязанностей ответственного за организацию питания
в МАДОУ Детском саду 18

1. Организовать предоставление питания воспитанникам:

- принимать необходимые документы от родителей (законных представителей) воспитанников о предоставлении воспитанникам индивидуального питания;
- сверять ежедневное меню с основным меню, направлять его на подписание заведующему и размещать в установленном месте.

2. Осуществлять контрольные мероприятия по предоставлению питания детям:

- вести ежедневный учет воспитанников, получающих питание;
- ежеквартально готовить и представлять заведующему статистическую информацию о получении питания воспитанниками по возрастным категориям на основании табелей учета, предоставляемых воспитателями групп.

3. Вести просветительскую работу:

- оформить стенд о формировании у воспитанников основ здорового и правильного питания, культуры приема пищи;
- обновлять материалы на сайте и информационном стенде по организации питания в МАДОУ Детском саду 18;
- готовить методические материалы для организации и проведения мероприятий по вопросам здорового питания для воспитанников, их родителей (законных представителей);
- координировать работу воспитателей по формированию у детей культуры питания.