

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида №29»
МКДОУ №29

ПРИКАЗ

От Ад. 04 2024 года № 51

**О создании бракеражной комиссии и
об организации питания**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд, в соответствии с меню требованием и технологической картой, а также в осуществления производственного контроля в 2023/2024 учебном году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию по контролю за организацией и качеством питания и по проверке закладки продуктов питания на пищеблоке в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида №29» на 2023- 2024 учебный год в следующем составе:

- Погодина В.С. – завхоз;
- Эрдман Ю.С. – кладовщик;
- Сивкова И.Ю. – повар;
- Фролова А.Н. – повар.

2. Членам комиссии ежедневно проводить проверку приготовленной пищи перед раздачей.

3. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Рационом питания и цикличным 10-дневным меню для организации питания детей в возрастных группах 1,6-3, 3-7 лет в МКДОУ №29»;

3.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего МКДОУ и в соответствии с Методическими указаниями;

4. Возложить ответственность за организацию питания на кладовщика, Эрдман Ю.С.;

5. В соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 утвердить график раздачи пищи на весенне-летний период с 13 мая 2024 года (Приложение №1):

<u>завтрак</u>	<u>обед</u>	<u>ПОЛДНИК</u>	<u>УЖИН</u>
1 гр. -7.55	1 гр.-11.05	1 гр.-14.50	1 гр.-16.20
5 гр.-8.00	5 гр.-11.15	5 гр.-14.52	5 гр.-16.25
4 гр.-8.05	4 гр.-11.25	4 гр.-14.55	4 гр.-16.30
6 гр.-8.10	6 гр.-11.45	6 гр.-15.00	6 гр.-16.35
2 гр.-8.12	2 гр.-11.50	2 гр.-15.03	2 гр.-16.40
3 гр.-8.15	3 гр.-11.55	3 гр.-15.05	3 гр.-16.45

6. Ответственному за организацию питания детей Эрдман Ю.С.:

6.1. Составлять меню-раскладку накануне предшествующего дня, указанного в меню – раскладке;

6.2. При составлении меню-раскладки учитывать следующее:

– определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью;

– при отсутствии наименования продукта в бланке меню-раскладки дописывать его в конце списка;

– проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

– указывать в конце меню-раскладки количество принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

6.3. Представлять меню-раскладку для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-раскладке.

6.4. Возврат и дополнение продуктов оформлять не позднее 9.00 часов.

7. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении –поварам, кладовщику;

7.1. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

7.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность кладовщик учреждения Эрдман Ю.С. и экспедитор базы.

7.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МКДОУ и поставщика, в лице экспедитора.

7.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик, Эрдман Ю.С. – материально - ответственное лицо.

7.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

7.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-раскладкой не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-раскладке, под роспись (повар).

7.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в журнале «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», ответственность за ее ведение возлагается на кладовщика Эрдман Ю.С.

7.8. Повару строго соблюдать правила и технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

7.9. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

7.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре $+2+6^{\circ}\text{C}$ на поваров:

Сивкову И.Ю. и Фролову А.Н.

8. Кладовщику, Эрдман Ю.С., ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с главным бухгалтером Пастуховой Н.Г.

9. Утвердить график приема пищи на весенне-летний период с 13 мая 2024 года (Приложение №2):

<u>завтрак</u>	<u>обед</u>	<u>ПОЛДНИК</u>	<u>УЖИН</u>
1 гр. - 8.05	1 гр.-11.15	1 гр.-14.55	1 гр.-16.30
5 гр.-8.10	5 гр.-11.25	5 гр.-15.00	5 гр.-16.35
4 гр.-8.15	4 гр.-11.35	4 гр.-15.00	4 гр.-16.40
6 гр.-8.20	6 гр.-11.55	6 гр.-15.05	6 гр.-16.45
2 гр.-8.20	2 гр.-12.00	2 гр.-15.05	2 гр.-16.50
3 гр.-8.25	3 гр.-12.05	3 гр.-15.10	3 гр.-16.55

10. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- технологические карты приготовления блюд;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы контрольных блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;

11. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

12. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

13. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на кладовщика Эрдман Ю.С.

14. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

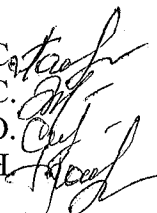
И.О. заведующего:



Л.А. Карелина

С приказом ознакомлены:

Погодина В.С.
Эрдман Ю.С.
Сивкова И.Ю.
Фролова А.Н.



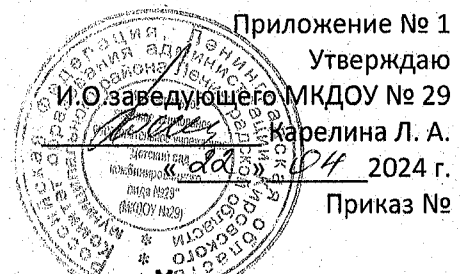


График раздачи пищи на весенне-летний период

Завтрак

1 гр. – 7.55
5 гр. – 8.00
4 гр. – 8.05
6 гр. – 8.10
2 гр. – 8.12
3 гр. – 8.15

Полдник

1 гр. – 14.50
5 гр. – 14.52
4 гр. – 14.55
6 гр. – 15.00
2 гр. – 15.03
3 гр. – 15.05

Обед

1 гр. – 11.05
5 гр. – 11.15
4 гр. – 11.25
6 гр. – 11.45
2 гр. – 11.50
3 гр. – 11.55

Ужин

1 гр. – 16.20
5 гр. – 16.25
4 гр. – 16.30
6 гр. – 16.35
2 гр. – 16.40
3 гр. – 16.45

График приема пищи на весенне-летний период

Завтрак

1 гр. – 8.05
5 гр. – 8.10
4 гр. – 8.15
6 гр. – 8.20
2 гр. – 8.20
3 гр. – 8.25

Полдник

1 гр. – 14.55
5 гр. – 15.00
4 гр. – 15.00
6 гр. – 15.05
2 гр. – 15.05
3 гр. – 15.10

Обед

1 гр. – 11.15
5 гр. – 11.25
4 гр. – 11.35
6 гр. – 11.55
2 гр. – 12.00
3 гр. – 12.05

Ужин

1 гр. – 16.30
5 гр. – 16.35
4 гр. – 16.40
6 гр. – 16.45
2 гр. – 16.50
3 гр. – 16.55