

ПРИКАЗ

№ 201-од

«02» сентября 2025г.

«Об организации питания детей в БМАДОУ «Детский сад № 23 «Золотой ключик»

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 осуществления контроля по данному вопросу в 2025 - 2026 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3-х до 7 лет, посещающих БМАДОУ «Детский сад № 23 «Золотой ключик» с 10,5 часовым пребыванием, введенным ГУ НИИ питания РАМН, изменения в меню разрешается вносить через согласование с заведующим БМАДОУ «Детский сад № 23 «Золотой ключик».
2. Утвердить Положение «Об организации детского питания» в БМАДОУ «Детский сад № 23 «Золотой ключик».
3. Возложить ответственность за организацию питания и за бракераж поступающих продуктов питания на Усенко Светлану Ивановну.
4. Утвердить инструкцию для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания.
5. Создать бракеражную комиссию в составе 5 человек.
Председатель комиссии: заведующий Т.В.Евсеева
Члены комиссии:
Заместитель заведующего, повар, медицинский работник, старший воспитатель.
6. Утвердить Положение о бракеражной комиссии.
7. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания по БМАДОУ «Детский сад № 23 «Золотой ключик» на 2025-2026 учебный год.
8. Утвердить инструкцию для бракеражной комиссии по пробе готовых блюд.
9. Комиссии в своей работе руководствоваться:
 - Положением «Об организации детского питания в БМАДОУ «Детский сад № 23 «Золотой ключик».
 - «Положением о бракеражной комиссии» в БМАДОУ «Детский сад № 23 «Золотой ключик» и локальными актами учреждения.
10. Утвердить график приема пищи в БМАДОУ «Детский сад № 23 «Золотой ключик»:
Завтрак – с 8.20 до 08.55
II завтрак – с 09.55 до 10.00
обед – с 11.45 до 12.20
полдник – с 15.25 до 15.35
11. Ответственному за питание ООО «Хороший продукт»:
 - составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

- 1) определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
 - 2) при отсутствии наименования продукта в бланке меню – дописывать его в конце списка;
 - 3) проставлять количество порций используемых продуктов прописью;
 - 4) указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи повара, принимающего продукты из кладовой, и заведующего;
 - 5) возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.30 часа текущего дня.
12. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – повару, работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
13. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность заведующий ООО «Хороший продукт».
14. Получение продуктов в кладовую осуществляет ответственное лицо, назначенное ООО «Хороший продукт» – которое является материально - ответственным лицом.
15. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным меню ООО «Хороший продукт» не позднее 16.00 часа предшествующего дня, указанного в меню.
16. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы в следующем составе:
Заведующий БМАДОУ «Детский сад № 23 «Золотой ключик», медицинский работник, заместитель заведующего.
17. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.
18. Заведующему Т.В.Евсеевой вести контроль за выполнением натуральных норм питания с периодичностью 10 дней и в конце каждого месяца.
19. Тогобицкой Екатерине Игоревне, делопроизводителю, табели посещаемости детей после сверки с воспитателями групп сдавать под роспись руководителю до 30 числа каждого месяца.
20. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы (см. Приложение №1).
21. В пищеблоке иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности,
 - должностные инструкции,
 - инструкции по соблюдению СанПиН;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - медицинскую аптечку;
 - график закладки продуктов;
 - график выдачи готовых блюд, контрольное блюдо;
 - суточную пробу за 2-е суток;
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд.
22. Ответственность за организацию питания для детей в группе несут медицинский работник, воспитатель, младший воспитатель.
23. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.
- Заведующий БМАДОУ «Детский сад № 23 «Золотой ключик» Т.В.Евсеева



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 203213900564843355954824568531281433305066908331

Владелец Евсеева Татьяна Владимировна

Действителен с 07.10.2024 по 07.10.2025