



БОЙОРОК

ПРИКАЗ

4 сентября 2024 й.

№ 84

4 сентября 2024г.

Об утверждении графика выдачи готовой продукции и приема пищи на учебный год 2024-2025

В соответствии с Федеральным законом « 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020г., санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 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», Приказом Минсоцразвития России №213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», с целью обеспечения детей сбалансированным питанием, с учетом натуральных норм питания, обеспечения качественного технологического процесса питания, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд, в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы на учебный год 2024-2025. (Приложение №1);
2. Работникам пищеблока строго придерживаться утвержденного графика выдачи готовой продукции;
3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на старшую медсестру Мурзагулову Райфу Байтимеровну

Заведующий МАДОУ

Сприказом ознакомлены:

В.Ф.Зайнутдинова

График выдачи питания и приема пищи на 2024 – 2025 учебный год

	01 гр. .	02 гр.	03 гр. .	04 гр. .	05 гр. .	06 гр. .
Получение завтрака	8²⁵	8¹⁵	8³⁰	8¹⁵	8³⁵	8³⁰
Завтрак	8³⁵	8²⁵	8⁴⁰	8²⁵	8⁴⁵	8⁴⁰
Получение второго завтрака	10¹⁰	10⁰⁰	10¹⁵	10⁰⁰	10²⁵	10¹⁵
Второй завтрак	10²⁰	10¹⁰	10²⁵	10¹⁰	10³⁵	10²⁵
Получение обеда	11⁵⁰	11²⁰	12³⁰	11²⁰	12³⁵	12³⁰
Обед	12⁰⁰	11³⁰	12⁴⁰	11³⁰	12⁴⁵	12⁴⁰
Получение уплотненного полдника	16⁰⁰	15⁵⁰	16¹⁰	15⁵⁰	16¹⁵	16¹⁰
Уплотненный полдник	16¹⁰	16⁰⁰	16²⁰	16⁰⁰	16²⁵	16²⁰



БОЙОРОК

ПРИКАЗ

4 сентября 2024 й.

№ 84/1

4 сентября 2024г.

Об организации питания воспитанников

МАДОУ дс № 18 в 2024-2025 учебном году

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Положением об организации питания воспитанников, утвержденным приказом заведующего от 16.01.2023г. № 20/1, с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню – требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2024-2025 учебном году производственного контроля по данному вопросу,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить примерные десятидневные рационы питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,8 до 3 лет и от 3 до 7 лет на осенне-зимний период, посещающих с 12 часовым режимом функционирования **МАДОУ дс № 18 в 2024-2025 учебном году**;

2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,8 до 3 лет и от 3 до 7 лет в **МАДОУ дс № 18 в 2024-2025 учебном году**», реализующего образовательную программу дошкольного образования с 12 часовым пребыванием детей в ДОУ;

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

3. Возложить ответственность за организацию питания на шеф – повара, Шарипову М.А.;

4. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы;

5. Ответственному за организацию питания детей, Шарипову М.А.:

Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню – требовании;

При составлении меню-требования учитывать следующее:

– определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

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

– проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

– указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи кладовщика, повара.

Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;

Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов;

6. Шеф – повару Шариповой М.А., повару Прокофьевой Н.А., отвечающим за организацию питания в учреждении:

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

За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несёт ответственность шеф повар;

Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОО (завхоз, шеф – повар);

Получение продуктов в кладовую производит шеф-повар. – материально--ответственное лицо.

При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья шеф-повар проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»;

Выдачу продуктов кладовщику из продуктовой кладовой на пищеблок (шеф – повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню – требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню – требовании, под подпись (шеф – повар);

В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке;

Шеф – повару Шариповой М.А., повару Прокофьевой Н.А., строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику;

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 °С на шеф – повара Шарипову М.А.;

7. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

- старшего воспитателя Тюрину А.Б;
- шеф – повара Шариповой М.А.;
- старшая медсестра Мурзагулова Р.Б

Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку;

8. Шеф-повару, ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с ответственным бухгалтером;

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- График организации детского питания в ДОО;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

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

12. Ответственность за организацию питания детей в группе несут воспитатели и помощник воспитателя;

13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой;

Заведующий
МАДОУ

й

В.Ф.Зайнутдинова

Шарипова М.А
Тюрина А.Б
Мурзагулова Р.Б
Прокофьева Н.А
Абдулова Н.Ш

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҺЫ
ИШЕМБАЙ РАЙОНЫ
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ
ИШЕМБАЙ КАЛАҺЫНЫҢ ДӨЙӨМ
ҮҖЕШ ТӨРӨНДӨГЕ
«АҚ СӘСКӘ» 18-СЕ БАЛАЛАР БАҚСАҺЫ
МУНИЦИПАЛЬ АВТОНОМИЯЛЫ
МӘКТӘПКӘСӘ МӘҒАРИФ УЧРЕЖДЕНИЕҺЫ
(«АҚ СӘСКӘ» 18-СЕ ББ МАММУ)



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 18 «РОМАШКА»
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА
ГОРОДА ИШИМБАЯ
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ИШИМБАЙСКИЙ
РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
(МАДОУ ДС №18 «РОМАШКА»)

БОЙОРОК

ПРИКАЗ

4 сентябрь 2024 й.

№ 84/1

4 сентябрь 2024г.

О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного и рационального питания воспитанников МАДОУ дс № 18 «Ромашка», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд, 100% выполнения натуральных норм питания и физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах, а также осуществления контроля за питанием в 2024-2025 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за сбор и хранение суточной пробы готовой продукции шеф-повара Шарипову М.А, повара Прокофьеву Н.А.;
2. Ответственным отбирать пробу прокипяченными ложками в прокипяченную, индивидуальную для каждого блюда, стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками;
3. Посуду с пробами маркировать с указанием времени приема пищи и датой отбора;
4. Пробу хранить не более 48 часов при температуре $+2 - +6\text{ }^{\circ}\text{C}$ в отдельном холодильнике или специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов или гастрономии;
5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ

В.Ф.Зайнутдинова

С приказом ознакомлены:

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҢЫ
ИШЕМБАЙ РАЙОНЫ
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ
ИШЕМБАЙ КАЛАҢЫНЫҢ ДӘЙӨМ
ҮҖЕШ ТӨРӨНДӨГЕ
«АҚ СӘСКӘ» 18-СЕ БАЛАЛАР БАКСАҢЫ
МУНИЦИПАЛЬ АВТОНОМИЯЛЫ
МӘКТӘПКӘСӘ МӘҒАРИФ УЧРЕЖДЕНИЕҢЫ
(«АҚ СӘСКӘ» 18-СЕ ББ МАММУ)



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 18 «РОМАШКА»
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА
ГОРОДА ИШИМБАЯ
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ИШИМБАЙСКИЙ
РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
(МАДОУ ДС №18 «РОМАШКА»)

БОЙОРОК

ПРИКАЗ

4 сентября 2024 й.

№ 84/1

4 сентября 2024г.

О создании бракеражной комиссии на 2024 – 2025 учебный год

С целью осуществления контроля за объемом и качеством оказываемых услуг по организации питания детей: качеством доставляемых продуктов; соблюдением технологии приготовления пищи; использования качественного ассортимента продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МАДОУ дс №18 «Ромашка»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

- Создать бракеражную комиссию в составе:
председатель: *Зайнутдинова В.Ф.-заведующий*
члены комиссии: *Мурзагулова Р.Б./медсестра/*
Шарипова М.А./шеф-повар/
- Председателю комиссии утвердить план работы комиссии на 2024-2025 уч.год в срок до 01.09.2025г.;
- Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи;
- Ежеквартально представлять заведующему отчет о результатах проведенной работы;
- Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии ДОУ, утвержденным заведующим ДОУ.

Заведующий МАДОУ

В.Ф.Зайнутдинова

С приказом ознакомлены:

С приказом ознакомлены:

График выдачи питания и приема пищи на 2024 – 2025 учебный год

	1 гр. 3г.ж.	2 гр. 5г.ж.	3 гр. 6г.ж.	4 гр. 6г.ж.	5 гр. 4г.ж.	6 гр. 7г.ж.
Получение завтрака	8 ¹⁵	8 ²⁵	8 ³⁰	8 ³⁰	8 ¹⁵	8 ³⁵
Завтрак	8²⁵	8³⁵	8⁴⁰	8⁴⁰	8²⁵	8⁴⁵
Получение второго завтрака	10 ⁰⁰	10 ¹⁰	10 ¹⁵	10 ¹⁵	10 ⁰⁰	10 ²⁵
Второй завтрак	10¹⁰	10²⁰	10²⁵	10²⁵	10¹⁰	10³⁵
Получение обеда	11 ²⁰	11 ⁵⁰	12 ³⁰	12 ³⁰	11 ²⁰	12 ³⁵
Обед	11³⁰	12⁰⁰	12⁴⁰	12⁴⁰	11³⁰	12⁴⁵
Получение полдника	15 ⁵⁰	16 ⁰⁰	16 ¹⁰	16 ¹⁰	15 ⁵⁰	16 ¹⁵
Уплотненный полдник	16⁰⁰	16¹⁰	16²⁰	16²⁰	16⁰⁰	16²⁵