



Сведения о сертификате

Сертификат: 1B63B45677B144200532DA75D4A8B9AE0E798F38
Срок действия с 01.03.2021 по 27.02.2031
Владелец: Онуфриенко Инна Дмитриевна
Организация: Детский сад № 11 "Сказка"
Должность: Заведующий
Основание: Я автор этого документа
Дата: 12-01-2026
QR-код содержит адрес оригинала документа в сети



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 11 «СКАЗКА» Г. ФЕОДОСИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ»
(Детский сад № 11 «Сказка»)

ПРИКАЗ

12.01.2026

№ 21

Об организации питания детей
и оперативного контроля

С целью организации сбалансированного рационального питания детей 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 2026 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным лицом за организацию питания детей:

1.1. по ул. Челнокова 60: Бубен Т.С. медицинскую сестру, в случае её отсутствия - заместителя заведующего, Пономарева В.В.

1.2. по ул. Челнокова 108А: заместителя заведующего Гусельникову З.В., в случае её отсутствия - старшего воспитателя Алексееву Г.Е.

2. Ответственному за организацию питания в дошкольном заведении:

2.1. Составлять ежедневно меню-раскладку на следующий день на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, отмечаются в журнале посещаемости детей.

2.1.1. Отпускать в случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

2.1.2. Снимать с последующего приема пищи /обед, полдник/ количество детей, отсутствующие в учреждении, а продукты, оставшиеся не востребованными возвращать на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефростируют /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

2.1.3. Производить возврат продуктов: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

2.1.4. Организовывать замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.

2.1.5. Вести учет продуктов в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении и сдается в бухгалтерию, до 5 числа текущего месяца.

2.1.6. Разрабатывать ежедневное меню на основе примерного 10 – дневного, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания по сезонно.

2.2. Контролировать закладку продуктов питания .

2.3. Ежедневно вывешивать в уголке для родителей меню .

2.4. Контролировать кулинарную обработку продуктов, выхода блюд и вкусовые качества пищи.

2.5. Проводить С – витаминизация третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень)

2.6. Контролировать хранение и соблюдение сроков реализации продуктов.

3.Кладовщикам Азановой А.В. , Снежкова В.Л...:

3.1.Осуществлять заявку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов – постоянно;

3.2.Прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии медсестры, шеф-повара.

3.3. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16-00 каждого дня – постоянно.

3.4.Строго следить за закрытием складов в течении рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях – постоянно.

3.5. Вести контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением, наличием специального транспорта и тары для транспортировки продуктов (маркировка, исправность, содержание).

3.6.Прием продуктов производить при наличии соответствующих документов сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).

3.7.Соблюдать условия хранения продуктов (соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).Соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.

3.8.Оформлять при обнаружении некачественных пищевых продуктов или продовольственного сырья акты, с привлечением бракеражной комиссии по приемке сырой продукции.

4.Поварам:

4.1.Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.

4.2. Соблюдать объем приготовленной пищи ,который должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

4.3. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

4.4.Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке – постоянно.

4.5. Соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления.

4.6. Получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.

4.7. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

4.8.Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

4.9.Сохранять отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) с до конца рабочего времени.

4.10. Содержать помещение пищеблока с в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.

4.11.Проводить в пятницу санитарную уборку всего пищеблока.

5. Воспитатели и помощники воспитателя;

5.1.Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

5.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим.

5.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

5.4.Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

~~5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (раскладывание клеенок, раздача салфетниц, хлебниц).~~

5.6. Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается

5.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

5.8. В группах раннего возраста докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

6. В случае отсутствия медсестры в учреждении по ул. Челнокова, д. 108а, контроль за питанием детей возложить на Гусельникову З.В., заместителя заведующего.

7. Контроль исполнения данного приказа я оставляю за собой.

Заведующий

И.Д. Онуфриенко