

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ, ОПЕКИ И ПОПЕЧИТЕЛЬСТВА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАРГАСОКСКИЙ ДЕТСКИЙ САД №34»
636700, с. Каргасок, Томская область, ул. Лесная 30
ИНН 7006004332, КПП 700601001, ОГРН 1027000615410
Телефон / факс (8 38 253) 2-13-48, 2-19-05
Email: ds-34_berezka@mail.ru

ПРИКАЗ

03.09.2025г.
с. Каргасок

№ 111/1

О назначении ответственных по контролю
за организацией питания детей в детском саду,
о создании бракеражной комиссии

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 рамках осуществления в 2025 -2026 учебном году производственного контроля по данному вопросу

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Циклическим меню для питания воспитанников МБДОУ «Каргасокский д/с №34». Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.
2. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего хозяйством Нуйкину Елену Владимировну.
3. Осуществлять контроль за организацией питания детей в группах старшему воспитателю Терентьевой Ирине Николаевне.
4. Возложить ответственность за составление меню-требования накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании на медицинскую сестру ОГБУЗ «Каргасокская РБ» Иванову Дину Николаевну. 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, одного из поваров, медицинской сестры.
- 4.1. Представлять меню-требование для утверждения и.о. заведующего накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
- 4.2. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении: поварам, кухонным работникам Анисимовой Елене Александровне, Пиличенко Таисье Евгеньевне, заведующему хозяйством Нуйкиной Елене Владимировне:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с магазина продуктов несет ответственность заведующий хозяйством учреждения Нуйкина Елена Владимировна.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ (и.о. заведующий, заведующий хозяйством) и поставщика.

5.4. Получение продуктов на склад производит заведующий хозяйством, материально-ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья заведующий хозяйством Нуйкина Елена Владимировна и медицинская сестра Иванова Дина Николаевна проводят визуальную органолептическую оценку их доброкачественности (согласно накладной) с фиксацией результатов в журнале Бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

5.6. Выдачу продуктов со склада заведующим хозяйством на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным и.о. заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

5.7. Поварам Анисимовой Елене Владимировне, Пиличенко Таисье Евгеньевне строго соблюдать технологию приготовления блюд.

5.8. Данные о витаминизации блюд заносить медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.

5.9. 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 °C на медицинскую сестру Иванову Дину Николаевну и поваров Анисимову Елену Александровну, Пиличенко Таисью Евгеньевну. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании поварами, который хранится в течение года.

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

- Иванова Дина Николаевна — медицинская сестра;
- Нуйкина Елена Владимировна — заведующий хозяйством;
- Ругер Юлия Вячеславовна — родитель (законный представитель).

6.1. 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 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания на складе в составе:

- Нуйкина Елена Владимировна — заведующий хозяйством;
- Терентьева Ирина Николаевна — старший воспитатель;
- Екатерина Олеговна Хакимова — бухгалтер УООиП.

7.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

7.2. Заведующему хозяйством Нуйкиной Елене Владимировне ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.

8. В помещениях пищеблока ежедневно- проводить уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников. Еженедельная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств, проводить мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в месяц проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Ответственность за санитарное состояние помещения пищеблока возлагается на медицинскую сестру ОГБУЗ «Каргасокская РБ» Иванову Дину Николаевну и заведующего хозяйством Нуйкину Елену Владимировну.

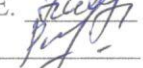
9. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи, разрешается только в специальном помещении.

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

11. Контроль за организацией питания оставляю за собой.

И.о. заведующего МБДОУ «Каргасокский д/с №34»  И.Н. Терентьева

С приказом ознакомлена:

Нуйкина Е.В. 
Иванова Д.Н. 
Анисимова Е.А. 
Пиличенко Т.Е. 
Ругер Ю.В. 