

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА МЕГИОНА

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ №15 «ЮГОРКА»
(МАДОУ №15 «ЮГОРКА»)

ПРИКАЗ

от «21» июня 2024 г.

№ 237-О

Об организации питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении №15 «Югорка»

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с целью организации сбалансированного питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения № 15 «Югорка»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:

1.1. Положение об организации питания в МАДОУ №15 «Югорка», согласно приложению 1;

2. Назначить ответственного за организацию питания в МАДОУ №15 «Югорка» специалиста по питанию Мохник О.А. (в отсутствие ответственного за организацию питания функциональные обязанности исполнять будет лицо замещающее его).

3. Ответственному за организацию питания:

3.1. Обеспечить контроль за:

- графиком закладки продуктов, графиком выдачи готовых блюд;
- технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая выходных дней) в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°;
- наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции - входной контроль и т.д.)


3.2. Ежедневно в 16.00 вечера размещать утвержденное меню на следующий день на специальном информационном стенде пищеблока.

3.3. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей общественной комиссии по питанию, членов бракеражной комиссии для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

4. Воспитателям и младшим воспитателя групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
 - соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
 - раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
 - соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
 - своевременно раздавать детям второе блюдо;
 - соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
 - использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
 - вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей.
 - не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
 - получать пищу в специально промаркированные емкости;
 - при приеме пищи использовать отдельную посуду; соблюдать питьевой режим в группах;
5. Старшему воспитателю МАДОУ №15 «Югорка» Козицыной С.А. обеспечить обновление информации на сайте МАДОУ № 15 «Югорка».
6. Считать утратившим силу пункт 1 приказа МАДОУ №15 «Югорка» от 07.11.2019 №338-О «Об организации питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении №15 «Югорка».
7. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Директор



С.В.Власова

**Положение
о питании муниципальном автономном дошкольном
учреждении №15 «Югорка»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями), 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».

1.2. Настоящее Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля и создания необходимых условий для организации питания воспитанников в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении №15 «Югорка» (далее – Учреждение).

1.3. Настоящее Положение устанавливает и определяет:

- ✓ основные цели и задачи организации питания в Учреждении,
- ✓ требования к организации питания детей,
- ✓ порядок поставки продуктов питания, условия и сроки их хранения,
- ✓ нормы питания,
- ✓ порядок организации и учета питания,
- ✓ ответственность и контроль,
- ✓ финансирование расходов на питание в Учреждении;
- ✓ порядок ведения документации.

1.4. Закупка продуктов питания в Учреждении осуществляется за счет платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход и за счет Субсидии из бюджета городского округа город Мегион на иные цели.

1.5. Порядок поставки продуктов питания определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 8 июля 2011 года №223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Положением о закупках товаров, работ, услуг для нужд МАДОУ №15 «Югорка».

1.7. Организация питания в Учреждении осуществляется штатными работниками Учреждения в соответствии с штатным расписанием МАДОУ №15 «Югорка».

2. Основные цели и задачи организации питания в МАДОУ №15

2.1. Основная цель организации питания в Учреждении: создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля и необходимых условий для организации питания, в том числе для детей с пищевыми аллергиями, а так же соблюдение условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

2.2. Основные задачи при организации питания воспитанников в Учреждении:

- ✓ обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

- ✓ гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- ✓ предупреждение (профилактика) среди воспитанников Учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания в период подъема заболеваемости гриппа и ОРВИ;
- ✓ пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Требования к организации питания воспитанников в МАДОУ №15 «Югорка»

3.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья от поставщиков в Учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.3. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

3.4. Устройство, оборудование и содержание пищеблока в Учреждении должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к устройству, содержанию и организации режима работы.

3.5. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

3.6. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

3.7. Для приготовления пищи используется тепловое электрооборудование, электрическая плита, вспомогательное электрическое и механическое оборудование.

3.8. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

3.9. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3.10. Ежедневно перед началом работы медицинская сестра, проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не

допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Работников пищеблока, имеющих на руках незначительные порезы, ожоги допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче, если они будут работать в перчатках.

3.11. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, курить на рабочем месте и на территории Учреждения.

3.12. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.13. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в учреждении и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевой аллергией и сахарным диабетом.

3.14. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Порядок поставки продуктов питания в МАДОУ №15 «Югорка»

4.1. Порядок поставки продуктов питания определяется договором между поставщиком и Учреждением.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения, с момента подписания договора (контракта). Заявки готовит и направляет кладовщик по согласованию со специалистом по питанию, о чем делается запись в журнале заявок).

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад пищеблока Учреждения.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой Учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставяется в одноразовой упаковке (таре) производителя с сохранной целостностью.

4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в п.3.2 настоящего Положения.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом – кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Учреждения, который хранится в течении года.

5. Условия и сроки хранения пищевых продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора и специалиста по питанию Учреждения, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, нарушением целостности упаковки и бомбажа, а также продукты

без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. Учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронны, кондитерские изделия, и для овощей.

5.7. Холодильные камеры и складские помещения содержатся в чистоте и поддерживается определенная температура и влажность.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники Учреждения получают четырехразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, обед 35-40%, совмещенный полдник 10-15 %.

6.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

6.3. Питание в Учреждении осуществляется с учетом примерного 10-дневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольного возраста.

6.4. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

6.5. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному 10 - дневному меню.

6.6. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается директором Учреждения.

6.6. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведения о наличии продуктов.

6.7. Для приготовления пищи на пищеблоке меню-требование является основным документом (форма 0504202 по ОКУД).

6.8. При необходимости внесения изменения в меню по причине несвоевременного завоза продуктов или их недоброкачества кладовщиком составляется докладная с указанием причины. На основании докладной специалист по питанию вносит изменения в меню-требование и заверяется подписью директора.

6.9. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций, кроме случаев, предусмотренных пунктами 8.8, 8.9. настоящего Положения.

7. Организация питания в МАДОУ №15 «Югорка»

7.1. В Учреждении созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

- ✓ наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
- ✓ прием пищи осуществляется в групповых комнатах, оснащенных соответствующей мебелью.

7.2. Выдача готовой пищи детям выдается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

7.3. Масса порционных блюд должна соответствовать входу блюда, указанному в меню.

7.4. Выдача пищи в группы осуществляется строго по графику, утвержденному директором Учреждения.

7.5. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

Суточная проба отбирается в объеме:

- ✓ порционные блюда – в полном объеме;
- ✓ холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третью блюда) – в количестве не менее 100гр.
- ✓ порционные вторые блюда – биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.6. Пробы отбираются прокипяченными ложками в прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в холодильник и сохраняются в течении не менее 48 часов при температуре +2 +6° С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом, назначенным приказом.

7.7. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

7.8. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С- витаминизация III блюда. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после его охлаждения до температуры 15 градусов С (для компота) и 35 градусов С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Данные о витаминизации блюд заносятся в Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.

7.9. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- ✓ использование запрещенных пищевых продуктов;
- ✓ изготовление на пищеблоке Учреждения творога и иных кисломолочных продуктов, а так же блинчиков с мясом или творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки, форшмаков из сельди, студней, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- ✓ окрошек и холодных супов;
- ✓ использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- ✓ использование пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- ✓ овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.10. 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;

7.11. Привлекать воспитанников Учреждения к получению пищи из пищеблока категорически запрещается.

7.12. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- ✓ промыть столы горячей водой с мылом;
- ✓ тщательно вымыть руки;
- ✓ надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- ✓ проветрить помещение;
- ✓ сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

7.13. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

7.14. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

7.15. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- ✓ во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- ✓ разливают III блюдо;
- ✓ подается I блюдо;
- ✓ дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи (салат);
- ✓ по мере употребления воспитанниками блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- ✓ дети приступают к приему I блюда;
- ✓ по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под I блюда;
- ✓ подается II блюдо;
- ✓ прием пищи заканчивается приемом III блюда.

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

8. Порядок учета продуктов питания

8.1. В начале каждого учебного года директором издается приказ об организации питания в Учреждении.

8.2. Ежедневно, ответственный за ведение табеля учета посещаемости детей заполняет лист учета посещения воспитанников МАДОУ №15 «Югорка» (далее - Лист учета), согласно приложению 1 и передает его специалисту по питанию до 9.30 (с учетом корректировки до 12.00).

8.2.1. Лист учета не является бланком отчетности и хранится до сдачи табеля учета посещаемости детей в бухгалтерию.

8.3. Ежедневно, шеф-повар на основании Листа учета и в соответствии с нормами раскладки продуктов питания составляет меню-требование на следующий день.

8.4. Для оформления отпуска продуктов питания со склада и приготовления пищи в пищеблоке основным документом является меню-требование на выдачу продуктов питания (форма 0504202 по ОКУД).

8.5. Меню-требование заполняется в электронном виде.

8.6. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с директором Учреждения запрещается.

Меню-требование, заверенное подписями лиц, ответственных за получение (выдачу, использование) продуктов питания, утверждается директором Учреждения и передается в бухгалтерию в сроки, установленные учреждением в рамках учетной политики правилами документооборота.

8.7. На основании меню-требования выписывается требование на отпуск из кладовой для питания довольствующимся.

8.8. В случае выхода большего количества детей, чем было заявлено, для всех детей уменьшают выход блюд на каждый прием пищи. Уменьшение выхода блюд оформляется в присутствии бракеражной комиссии в виде акта об уменьшении выхода порций, согласно приложению 2.

8.9. В случае выхода меньшего количества детей, чем было заявлено, готовая продукция отпускается детям, как дополнительное питание, то есть увеличивают выход порций. Увеличение выхода блюд оформляется в присутствии бракеражной комиссии в виде акта об увеличении выхода порций, согласно приложению 3.

8.10. Акты об увеличении или уменьшении порций составляются на конкретный № меню-требования и действующую дату.

8.11. Учет поступления и выбытия продуктов питания на склад и со склада ведется в книге учета материальных ценностей (форма 0504042 по ОКУД) путем отражения их поступления, расхода и остатка по наименованиям, в количественном выражении. В конце месяца подсчитываются итоги для проведения сверки с данными бухгалтерского учета.

8.12. Ежемесячно составляется отчет о перемещении продуктов питания на складе с приложением документов, подтверждающих поступление и расход продуктов. Отчет заверяется подписями ответственных лиц.

9. Финансирование расходов на питание воспитанников МАДОУ №15 «Югорка»

9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора учреждения, главного бухгалтера.

9.2. Расчёт финансирования расходов на питание воспитанников в учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

9.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и родительской платы за присмотр и уход.

9.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в учреждении.

9.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дето-дней в месяц по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

10. Документация по организации питания

10.1. Для организации питания в Учреждении ведут и используют следующие документы:

- ✓ приказы и распоряжения Учредителя по организации питания;
- ✓ примерное 10 – дневное меню, утвержденное директором Учреждения;
- ✓ картотека технологических карт приготовления блюд;
- ✓ приказ об организации питания детей в МАДОУ №15 «Югорка»;
- ✓ наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей;
- ✓ утвержденные директором графики выдачи готовой продукции;
- ✓ ежедневное меню-требование на следующий день;
- ✓ требование – накладная;
- ✓ акт об уменьшении выхода порций;
- ✓ акт об увеличении выхода порций;
- ✓ книга учета материальных ценностей (форма по ОКУД 0504042);
- ✓ сведения о фактическом присутствии воспитанников;
- ✓ приказ о назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб;

- ✓ графики дежурств;

10.2. Специальные журналы:

- ✓ журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- ✓ журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- ✓ журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- ✓ журнал витаминизации третьих и сладких блюд;
- ✓ журнал здоровья.

10.3. Инструкции:

- ✓ по выполнению санитарно-эпидемиологического режима;
- ✓ по охране труда и пожарной безопасности;
- ✓ по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в Учреждении.

Приложение 2
к Положению о питании воспитанников
в МАДОУ №15 «Югорка»

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАДОУ №15 «Югорка»
С.В.Власова
« ____ » _____ 20__ г.

АКТ
об уменьшении выхода порций

На меню требование № _____ от « ____ » _____ 20__ г.

Бракеражной комиссией в составе: _____

В связи с увеличением численности воспитанников на _____ человек, на основании табеля учета посещаемости воспитанников, увеличить количество порций.

Категория питающихся (ясли, сад)	Наименование блюда	план		факт	
		Кол-во детей	Выход порции (грамм)	Кол-во детей	Выход порций (грамм)
	завтрак				
	2 завтрак				
	обед				
	Упл. Полдник				

Члены комиссии: _____

Ответственный за ведение табеля учета посещаемости детей _____ Ф.И.О.

Шеф-повар _____ Ф.И.О. _____ подпись

Приложение 3
к Положению о питании воспитанников
в МАДОУ №15 «Югорка»

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАДОУ №15 «Югорка»
С.В.Власова
« ____ » _____ 20 ____ г.

АКТ
об увеличении выхода порций

На меню требование № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

Бракеражной комиссией в составе: _____

В связи с уменьшением численности воспитанников на _____ человек и закладкой продуктов для приготовления пищи неустраиваемые порции списать и выдать детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда (на основании табеля учета посещаемости воспитанников).

Категория питающихся	Наименование блюда	план		факт	
		Кол-во детей	Выход порции (грамм)	Кол-во детей	Выход порций (грамм)
	завтрак				
	2 завтрак				
	обед				
	Упл. полдник				

Члены комиссии: _____

Ответственный за ведение табеля учета посещаемости детей _____ Ф.И.О.

Шеф-повар _____ Ф.И.О. _____ подпись

подпись

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА МЕГИОНА

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ № 15 «ЮГОРКА»
(МАДОУ №15 «Югорка»)

ПРИКАЗ

«30» августа 2024 года

№312-О

Об утверждении состава мобильной группы общественного контроля организации и качества питания в МАДОУ №15 «Югорка» на 2024-2025 учебный год

С целью усиления контроля организации и качества питания в муниципальном автономном дошкольном учреждении №15 «Югорка», соблюдения сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, а также в рамках осуществления производственного контроля, в соответствии с Положением о мобильной группе общественного контроля организации и качества питания в МАДОУ №15 «Югорка»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить мобильную группу общественного контроля организации и качества питания в МАДОУ №15 «Югорка» на 2024-2025 учебный год, в следующем составе:

Руководитель мобильной группы:

Кирдяшева Л.В.

заместитель директора

Состав:

Специалист по охране труда

Колмагорова О.Р.

старший воспитатель

Зарипова З.Т.

медицинская сестра БУ ХМАО-Югры

«Мегионская городская больница» (по согласованию)

представители от родительской общественности в следующем составе:

Разуева И.Ф.

Яблокова Ю.А.

Москвина К.В.

2. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



С.В. Власова