

**Муниципальное автономное дошкольное  
образовательное учреждение детский сад №18 «Виктория»  
муниципального образования г.-к. Анапа**

---

**П Р И К А З**

«06» февраля 2017 года

№ 47-О

г.-к. Анапа

**Об усилении контроля за организацией питания  
в МАДОУ д/с № 18 «Виктория»**

В целях усиления контроля за организацией питания в образовательных учреждениях, соблюдения СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Шеф-повару Ударцевой Татьяне Павловне, фельдшеру Никиян Тамаре Александровне, соблюдать основные принципы рационального питания:

- соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка;
- сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ;
- максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона;
- правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд;
- учет индивидуальных особенностей питания детей с отклонениями в состоянии здоровья;
- оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи. Соблюдение гигиенических требований к питанию детей в организованных коллективах (безопасность питания).

2. Шеф-повару Ударцевой Татьяне Павловне, активизировать работу:

- по организации питания в ДОУ;
- по выполнению программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий пищеблока;
- Советов по питанию;
- бракеражных комиссии (при необходимости расширить их полномочия).

3. Шеф-повару Ударцевой Татьяне Павловне, фельдшеру Никиян Тамаре Александровне, кладовщику Гарбуз Марине Владимировне, обеспечить производственный контроль соблюдения санитарноэпидемиологических требований:

- допуск к работе персонала при наличии медицинской книжки с

пройденным медицинским осмотром и санитарно-гигиеническим обучением;

- контроль качества поступающей продукции;
- исправную работу технологического оборудования;
- соблюдение технологии приготовления пищи;
- чистота и порядок во всех помещениях, качественное мытье посуды (йодная проба);
- отбор и хранение суточных проб;
- использование йодированной соли, «С» - витаминизация пищи;
- ежедневное заполнение контрольной документации;
- соблюдение персоналом правил личной гигиены;
- своевременное проведение лабораторно-инструментальных исследований (согласно СанПиН) на основании договоров с АФ ФБУЗ.

4. Шеф-повару Ударцевой Татьяне Павловне, фельдшеру Никиян Тамаре Александровне, кладовщику Гарбуз Марине Владимировне, не допускать использование в пищу продуктов, запрещенных к употреблению детей санитарными нормами и правилами во избежание желудочно-кишечных заболеваний и пищевых отравлений.

5. Шеф-повару Ударцевой Татьяне Павловне, фельдшеру Никиян Тамаре Александровне, обеспечить выполнение норм питания и соблюдение разработанного примерного дневного 10-ти циклического меню.

6. Шеф-повару Ударцевой Татьяне Павловне, в случае необходимости отклонения от примерного дневного 10-ти циклического меню фиксировать каждый случай, документально обосновывая причину.

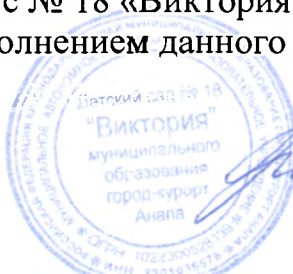
7. Кладовщику Гарбуз Марине Владимировне, при заключении договоров с поставщиками предпочтение отдавать продукции кубанских производителей, учитывать среднерыночные цены, а также качество продуктов питания, наличие документов подтверждающих качество и безопасность продуктов, исключить использование мяса птицы замороженной.

8. Заместителю заведующего по АХР Степануха Галине Ивановне, ограничить посещение посторонних лиц в МАДОУ д/с № 18 «Виктория» для обеспечения нераспространения вирусных инфекций.

9. Обо всех чрезвычайных ситуациях незамедлительно информировать заведующего МАДОУ д/с № 18 «Виктория».

10. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



Громыко Т.В

С приказом от 07 февраля 2017 года № 47-О ознакомлен:

 Г.А. Степануха

 Т.П. Ударцева

 М.В. Гарбуз

 Т.А. Никиян

**Муниципальное автономное дошкольное  
образовательное учреждение детский сад №18 «Виктория»  
муниципального образования город-курорт Анапа**

---

**ПРИКАЗ**

«23» марта 2017 г.

№ 61-О

г. Анапа

**Об изменении в создании бракеражной комиссии в  
МАДОУ д/с № 18 «Виктория»**

Для контроля за качеством поступающей продукции и оценки качества готовых блюд, и в связи с увольнением шеф повара Ударцевой Татьяны Павловны,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

**1. Изменить состав бракеражной комиссии:**

Фельдшер –	Никиян Тамара Александровна,
Повар -	Пидченко Наталия Викторовна,
	Груш Светлана Михайловна,
Кладовщик -	Гарбуз Марина Владимировна,
Шеф-повар -	Новикова Ирина Васильевна.

**2. Члены бракеражной комиссии перед выдачей питания учащимся, воспитанникам обязаны делать соответствующие записи в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.**

Заведующий

Т.В. Громыко

С приказом ознакомлены:

	Никиян Т.А.
	Пидченко Н.В.
	Груш С.М.
	Гарбуз М.В.
	Новикова И.В.

**Муниципальное автономное дошкольное  
образовательное учреждение детский сад №18 «Виктория»  
муниципального образования г.-к. Анапа**

**П Р И К А З**

01 ноября 2017 года

№ 240-О

**Об утверждении графика закладки основных продуктов  
питания в котел**

С целью соблюдения производственного контроля за рационом питания детей, обеспечения безопасности и качества питания детей, контроля закладки продуктов питания в котел и предупреждения нарушений технологий пищи,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию для осуществления действенного контроля закладки основных продуктов питания.

Фельдшер Никиян Тамара Александровна

Заместитель заведующего Дубовик Татьяна Анатольевна

Старший воспитатель Гордеева Евгения Александровна

Заведующему хозяйством Степануха Галина Ивановна

2. Утвердить следующий график закладки основных продуктов питания, выписанных в меню-требование, при изготовлении продукции:

**ГРАФИК ЗАКЛАДКИ**

Дни недели	Продукты	Время			
		завтрак	обед	полдник	ужин
<b>Понедельник</b> 1 день 10-ти дневного циклического меню	масло сливочное	7.40, 8.00	8.30, 9.30, 11.15		
	сахар	6.30-7.15	9.30-10.15	13.30	
	мясо			13.00	
	рыба		11.00		
	сметана		9.30		
	яйцо		9.30, 11.00		
	куры		8.00		
<b>Вторник</b> 2 день 10-ти дневного циклического меню	масло сливочное	7.40, 8.00	8.30, 10.00	14.15	
	сахар	6.30-7.15	9.30-10.15	13.00, 14.15	
	яйцо			13.00	
	сыр	8.00			
	куры		8.00		
	мясо		10.00-11.00		
	сметана		11.00-11.15		



Дни недели	Продукты	Время			
		завтрак	обед	полдник	ужин
<b>Среда</b> 3 день 10-ти дневного циклического меню	масло сливочное	7.15	8.30, 11.15	14.40, 15.00	11.00-12.00
	сахар	6.30-7.15	9.30-10.15	13.30-14.00	11.00-12.00
	мясо		9.30		
	рыба		8.30		
	яйцо	6.00-7.00			11.00-12.00
	сметана	7.15			
<b>Четверг</b> 4 день 10-ти дневного циклического меню	масло сливочное	7.40, 8.00	8.30, 10.00-15.15	14.00-14.20	
	сахар	6.30-7.15	9.30-10.15	13.30-14.00	
	яйцо		9.30		
	куры		7.00		
	рыба			9.00-14.00	
<b>Пятница</b> 5 день 10-ти дневного циклического меню	масло сливочное	6.45, 8.00	8.30	14.20	11.00-12.00
	сахар	6.30, 7.15	9.30-10.15	13.30	11.00-12.00
	мясо		8.00		
	яйцо		9.30		11.00-12.00
	сметана		11.00		
<b>Суббота</b> 6 день 10-ти дневного циклического меню	масло сливочное	7.40-8.00	8.30, 10.00, 11.15	14.00-14.30	
	сахар	6.30-7.15	9.30-10.15	13.30	
	мясо		8.00		
	рыба			13.30	
	сметана			13.30	
	куры		8.00		
<b>Воскресенье</b> 7 день 10-ти дневного циклического меню	масло сливочное	7.40, 8.00	8.30, 11.15	13.00	8.00
	сахар	6.30-7.15	9.30-10.15	12.30	8.00
	яйцо			13.30	8.00
	творог			12.00	
	сыр	8.00			
	мясо		8.00, 9.00		
	сметана		11.00		8.00

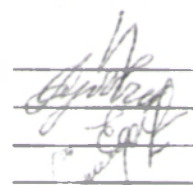
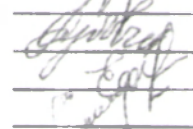
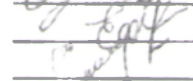

Дни недели	Продукты	Время			
		завтрак	обед	полдник	ужин
<b>Среда</b> 8 день 10-ти дневного циклического меню	масло сливочное	7.00	8.30, 9.00	14.40, 15.00	
	сахар	6.30-7.15	9.30-10.15	13.30	
	Сыр российский			15.00	
	мясо		9.00		
	яйцо	6.00-7.00			
	сметана		11.00		
<b>Четверг</b> 9 день 10-ти дневного циклического меню	масло сливочное	7.40, 8.00	8.30, 9.30	14.00	11.00-12.00
	сахар	6.30-7.15	9.30-10.15	13.30	11.00-12.00
	яйцо				11.00-12.00
	куры		9.30		
	рыба			13.30	
<b>Пятница</b> 10 день 10-ти дневного циклического меню	масло сливочное	6.45, 8.00	8.30, 11.15	14.15	11.00-12.00
	сахар	6.30, 7.45	9.30-10.15	13.30	11.00-12.00
	яйцо		9.30		12.00-12.00
	рыба		8.00-10.45		
	мясо		8.00		
	сметана		11.00		

3. Поварам закладки основных продуктов питания, при изготовлении продукции производить строго в присутствии членов комиссии.

Заведующий

Т.В. Громыко

С приказом № 240-О от 01.11.2017 г. ознакомлен:


 Никиян Тамара Александровна  

 Дубовик Татьяна Анатольевна  

 Гордеева Евгения Александровна  

 Степануха Галина Ивановна

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное  
учреждение детский сад №18 «Виктория»  
муниципального образования г.-к. Анапа**

---

**П Р И К А З**

15 августа 2017 года

№ 162-О

г. Анапа

**О соблюдении требований к составлению меню-требования в  
МАДОУ д/с №18 «Виктория»**

В целях обеспечения выполнения СанПиН 2.4.1.3049-13 недопущения нарушений к установленным требованиям по составлению меню-требования, организации режима работы ДОУ и в связи с подготовкой к новому учебному 2017-2018 годом,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.
  - 1.1. При организации питания детей и составления примерного десятидневного меню руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания санитарных правил, с учетом возраста детей и времени их пребывания в ДОУ.  
Ответственные: кладовщик, фельдшер, шеф-повар
    - 1.1.1. Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать +/- 10%, микронутриентов +/- 15%.  
Ответственные: кладовщик, фельдшер, шеф-повар
2. В промежутке между завтраком и обедом проводится дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий сок или свежие фрукты.  
Ответственные: кладовщик, фельдшер, шеф-повар
3. При составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.  
Ответственные: кладовщик, фельдшер.

4. В примерном меню не допускать повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.  
Ответственные: кладовщик, фельдшер, шеф-повар.
5. Ежедневно в меню включать: молоко, кисломолочные напитки, сметану, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) - 2 - 3 раза в неделю.  
Ответственные: кладовщик, фельдшер, шеф-повар.
6. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешить проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов (Приложения 10 санитарных правил).  
Ответственные: кладовщик, фельдшер, шеф-повар.
7. На основании утвержденного примерного десятидневного меню ежедневно составлять меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.  
Ответственные: кладовщик, фельдшер, шеф-повар.
8. На каждое блюдо завести технологические карты (Приложение 11 санитарных правил).  
Ответственные: фельдшер, шеф-повар.
9. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд (Приложение 12 санитарных правил).  
Ответственные: кладовщик, фельдшер, шеф-повар.
10. Проводить круглогодичную искусственную С-витаминизацию готовых блюд в соответствии с инструкцией по применению. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.  
Ответственные: Ответственные: кладовщик, фельдшер, шеф-повар.
11. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводить ежемесячно.  
Ответственные: Ответственные: кладовщик, фельдшер, шеф-повар.
12. Воспитателям, для обеспечения преемственности питания, информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.



13. Выдачу готовой пищи разрешить только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрировать в специальном журнале (Приложение 13 настоящих санитарных правил).
14. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.  
Ответственные: Ответственные: кладовщик, фельдшер, шеф-повар.
15. Непосредственно после приготовления пищи отбирать суточную пробу готовой продукции. Суточную пробу отбирать в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. Пробу отбирать стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркировать с указанием приема пищи и датой отбора.  
Отбор проб осуществляет Ответственные: фельдшер, шеф-повар.
16. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществлять фельдшером.

Заведующий



Т.В. Громыко



**Муниципальное автономное дошкольное образовательное  
учреждение детский сад №18 «Виктория»  
муниципального образования г.-к. Анапа**

**П Р И К А З**

«09» января 2017 года

№ 05/1-О

г. Анапа

**О соблюдении требований к составлению меню-требований в  
МАДОУ д/с №18 «Виктория»**

В целях обеспечения выполнения СанПиН 2.4.1.3049-13 недопущения нарушений к установленным требованиям по составлению меню-требования организации режима работы ДОУ,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

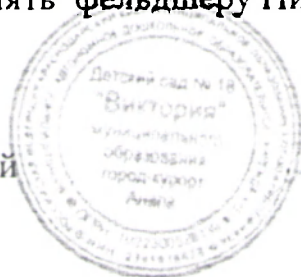
1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.
  - 1.1. При организации питания детей и составления примерного десятидневного меню руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания санитарных правил, с учетом возраста детей и времени их пребывания в ДОУ.  
Ответственные: кладовщик Гарбуз М.В., фельдшер Никиян Т.А.
    - 1.1.1. Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать +/- 10%, микронутриентов +/- 15%.  
Ответственные: кладовщик Гарбуз М.В., фельдшер Никиян Т.А.
2. В промежутке между завтраком и обедом проводится дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий сок или свежие фрукты.  
Ответственные: кладовщик Гарбуз М.В., фельдшер Никиян Т.А.
3. При составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.  
Ответственные: кладовщик Гарбуз М.В., фельдшер Никиян Т.А.

4. В примерном меню не допускать повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.  
Ответственные: кладовщик Гарбуз М.В., фельдшер Никиян Т.А.
5. Ежедневно в меню включать: молоко, кисломолочные напитки, сметану, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) - 2 - 3 раза в неделю.  
Ответственные: кладовщик Гарбуз М.В., фельдшер Никиян Т.А.
6. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешить проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов (Приложения 10 санитарных правил).  
Ответственные: кладовщик Гарбуз М.В., фельдшер Никиян Т.А.
7. На основании утвержденного примерного десятидневного меню ежедневно составлять меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.  
Ответственные: кладовщик Гарбуз М.В., фельдшер Никиян Т.А.
8. На каждое блюдо завести технологические карты (Приложение 11 санитарных правил).  
Ответственные: фельдшер Никиян Т.А., шеф-повар Ударцева Т.П.
9. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд (Приложение 12 санитарных правил).  
Ответственные: кладовщик Гарбуз М.В., фельдшер Никиян Т.А., шеф-повар Ударцева Т.П.
10. Проводить круглогодичную искусственную С-витаминизацию готовых блюд в соответствии с инструкцией по применению. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.  
Ответственные: кладовщик Гарбуз М.В., фельдшер Никиян Т.А., шеф-повар Ударцева Т.П.
11. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводить ежемесячно.  
Ответственные: кладовщик Гарбуз М.В., фельдшер Никиян Т.А.



12. Воспитателям, для обеспечения преемственности питания, информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.
13. Выдачу готовой пищи разрешить только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрировать в специальном журнале (Приложение 13 настоящих санитарных правил).
14. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.  
Ответственные: кладовщик Гарбуз М.В., фельдшер Никиян Т.А., шеф-повар Ударцева Т.П.
15. Непосредственно после приготовления пищи отбирать суточную пробу готовой продукции. Суточную пробу отбирать в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. Пробу отбирать стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохранять в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркировать с указанием приема пищи и датой отбора.  
Отбор проб осуществляет шеф-повар Ударцева Т.П., фельдшер Никиян Т.А.
16. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществлять фельдшеру Никиян Т.А.

Заведующий



Т.В. Громыко





**Муниципальное автономное дошкольное образовательное  
учреждение детский сад №18 «Виктория»  
муниципального образования г.-к. Анапа**

---

**П Р И К А З**

15 августа 2017 года

№ 165-О

г. Анапа

«Об организации питания в  
МАДОУ-д/с №18 «Виктория»»

В целях обеспечения рационального питания детей в МАДОУ д/с №18 «Виктория»,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Шеф-повару Новиковой И.В., поварам Пидченко Н.В., Труш С.М.,
  - строго соблюдать график выдачи продуктов из пищеблока на группы.
  - контролировать качество приготовления блюд.
2. Воспитателям групп:
  - осуществлять правильную раздачу и кормление детей на группах.
3. Фельдшеру Никиян Тамаре Александровне
  - контролировать снятие проб и приготовление пищи
  - следить за соблюдением питьевого режима в ДОУ и обязательным соблюдением детьми правил личной гигиены.
4. Старшему воспитателю Дубовик Татьяне Анатольевне:
  - продолжать работу Совета по питанию.
  - один раз в квартал проводить заседания Совета по питанию.
5. Шеф-повару Новиковой И.В. и кладовщику Гарбуз М.В.:
  - строго следить за исполнением санитарного законодательства и дезинфекционного режима, качеством принимаемых продуктов на пищеблок, наличием необходимой сопроводительной документации к ним, соблюдением условий их транспортировки и хранения.
  - не допускать поставку сырья на пищеблок, предназначенного для работы на полуфабрикатах, а также изготовления на пищеблоке блюд, требующих особых условий приготовления.
6. Заведующему хозяйством Степануха Галине Ивановне:
  - следить за своевременным проведением в МАДОУ истребительных, дезинсекционных и дератизационных работ по борьбе с мухами, тараканами др.
  - следить за исправностью холодильного и теплового оборудования в пищеблоке МАДОУ.
7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



**Муниципальное автономное дошкольное учреждение  
«Центр развития ребенка» - детский сад №18 «Виктория»  
муниципального образования г.-к. Анапа**

---

**П Р И К А З**

от 31 августа 2017 г.

№ 182-О

**Об организации питания детей в 2017/2018 учебном году**

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 2017/2018 учебном году производственного контроля по данному вопросу,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в учреждении.
  - 1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детского сада.
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на шеф-повара Новикову Ирину Васильевну.
4. Ответственному за организацию питания детей фельдшеру Никиян Тамаре Александровне:
  - 4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
  - 4.2. 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 фельдшера, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.
  - 4.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующего накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
  - 4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – шеф-повару, поварам, кладовщику:

- 5.1. Проводить своевременную замену информации на стенде: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.
- 5.2. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.
- 5.3. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность кладовщик.
- 5.4. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ (фельдшер, кладовщик, шеф-повар) и поставщика, в лице экспедитора.
- 5.5. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Гарбуз Марина Владимировна материально - ответственное лицо.
- 5.6. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».
- 5.7. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок поварам производить в соответствии с утвержденным директором меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись повара.
- 5.8. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной журнале «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на шеф-повара.
- 5.9. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующим графику.
- 5.10. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.
- 5.11. 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 фельдшера Никиян Тамару Александровну.

6. На пищеблоке необходимо иметь:

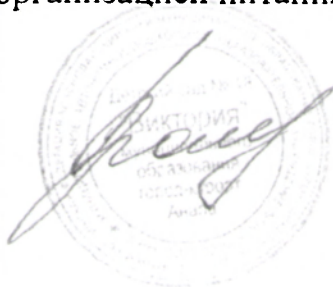
- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования и хранятся в специальной папке);
- Инструкцию по организации детского питания в ДОУ ;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- именные инструкции по охране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

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

8. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.

9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



Громыко Т.В.





**Муниципальное автономное дошкольное образовательное  
учреждение детский сад №18 «Виктория»  
муниципального образования г.-к. Анапа**

---

**П Р И К А З**

15 августа 2017 года

№ 164-О

г. Анапа

**Об организации питания воспитанников  
МАДОУ д/с №18 «Виктория»**

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ и в связи с началом нового учебного 2017 – 2018 года,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Осуществлять в ДОУ 5-ти разовое питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».
2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН («Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»).
3. Утвердить график закладки основных продуктов.
4. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы.
5. Утвердить график питания детей в группах.
6. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания.
7. Утвердить План работы Совета по питанию.
8. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню-требования учитывать:
  - нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд ;

- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДОУ;
  - в меню ставить подписи кладовщика, шеф-повара, фельдшера, принимающих продукты из склада.
- 8.1. Представлять меню для утверждения заведующему до 12.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 8.2. Ежедневно в 07.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных групп.
9. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию для работы по контролю за организацией питания воспитанников.
10. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и помощников воспитателей групп:
- 10.1. Воспитателям и помощникам воспитателей групп:
- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
  - соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
  - раздачу пищи производить только в отсутствии 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 принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
  - вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, в соответствии с поданными сведениями о фактическом присутствии детей с отметкой в меню – требовании под личную подпись;
  - 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;
  - не допускать присутствие детей в буфетной.
11. Заместителю заведующего, старшим воспитателям:
- своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;

- включать в оперативный контроль вопросы формирования поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

12. Заведующему хозяйством:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо-и-тепло снабжения);
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

13. Кладовщика назначить ответственной за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания:

- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
- строго соблюдать требования СанПиН по хранению продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

14. Работникам пищеблока, кладовщику, кухонному рабочему:

- работать только по утвержденному заведующим ДОО и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств,

готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы;

15. В целях обеспечения контроля за приготовлением пищи для детей, за снятием и хранением суточных проб:
- ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на фельдшера.
  - Пробы хранить в холодильнике в соответствии с инструкцией о снятии и хранении суточной пробы.
16. На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по технике безопасности;
  - должностные инструкции поваров, кух.рабочих;
  - инструкцию по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
  - картотеку технологии приготовления блюд;
  - медицинскую аптечку (наличие противоожоговых средств);
  - график выдачи готовых блюд;
  - нормы готовых блюд и объемы;
  - вымеренную посуду с указанием объема блюд;
  - бракеражный журнал;
  - журнал «Здоровья работников пищеблока»;
17. Запрещается работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.
18. Ответственность за организацию питания детей в группах несут воспитатели и помощники воспитателей.
19. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Т.В. Громыко



[illegible]

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад №18 «Виктория»  
муниципального образования г.-к. Анапа**

**П Р И К А З**

«09» января 2017 года

№ 05/5-0

г. Анапа

**Об организации питания воспитанников  
МАДОУ д/с №18 «Виктория»**

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Осуществлять в ДОУ 5-ти разовое питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».
2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН («Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»).
3. Утвердить график закладки основных продуктов.
4. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы.
5. Утвердить график питания детей в группах.
6. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания.
7. Утвердить План работы Совета по питанию.
8. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню-требования учитывать:

- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДОУ;
  - в меню ставить подписи кладовщика, шеф-повара, фельдшера, принимающих продукты из склада.
- 8.1. Представлять меню для утверждения заведующему до 12.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 8.2. Ежедневно в 07.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных групп.
9. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию, членов Управленческого совета для работы по контролю за организацией питания воспитанников.
10. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания: утвержденного заведующим на воспитателей и помощников воспитателей групп:
- 10.1. Воспитателям и помощникам воспитателей групп:
- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
  - соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, 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 принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
  - вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, в соответствии с поданными сведениями о фактическом присутствии детей с отметкой в меню – требовании под личную подпись;
  - 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;
  - не допускать присутствие детей на пищеблоке.
11. Старшим воспитателям, строго следить за:
- своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;



- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культуры гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

12. Заместителю заведующего по АХР:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо-и-тепло снабжения);
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

13. Кладовщика Гарбуз М.В. назначить ответственной за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания:

- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

14. Работникам пищеблока, кладовщику, кухонному рабочему:

- работать только по утвержденному заведующим ДОУ и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы;



- раздеваться в специально отведенном месте.

15. В целях обеспечения контроля за приготовлением пищи для детей, обеспечение снятия и хранения суточных проб:

- ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на фельдшера Никиян Т.А.
- Пробы хранить в холодильнике в соответствии с инструкцией о снятии и хранении суточной пробы.

16. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовлением пищи. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, ответственность за его ведение возложить на шеф-повара Ударцеву Т.П.

17. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по технике безопасности;
- должностные инструкции поваров, кух.рабочих;
- инструкцию по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку (наличие противоожоговых средств);
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд и объемы;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- бракеражный журнал;
- журнал «Здоровья работников пищеблока»;

18. Запрещается работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

19. Ответственность за организацию питания детей в группах несут воспитатели и помощники воспитателей.

20. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Т.В. Громыко



**Муниципальное автономное дошкольное образовательное  
учреждение детский сад №18 «Виктория»  
муниципального образования г.-к. Анапа**

---

**П Р И К А З**

14 августа 2017 года

№ 163-О

г. Анапа

**Об организации безопасного режима работы на пищеблоке в  
МАДОУ д/с №18 «Виктория»**

В целях организации безопасного режима работы на пищеблоке в МАДОУ д/с №18 «Виктория» и в связи с началом нового учебного 2017 - 2018 года,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

Требования к условиям хранения и реализации скоропортящихся продуктов, состоянию продуктового склада.

*Работникам пищеблока:*

1. Соблюдать правила личной гигиены; приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в шкафу для одежды. Коротко стричь ногти.
2. Перед началом работы проводить обработку рук щеткой с мылом, надеть специальную одежду, иметь индивидуальные полотенца, иметь сменную безопасную обувь, аккуратно подобрать волосы под головной убор.
3. Перед раздачей пищи промыть руки с мылом и поменять куртку.
4. Все работники пищеблока ежедневно осматриваются на наличие порезов, ссадин, гнойничковых заболеваний на кожных покровах, на наличие катаральных явлений верхних дыхательных путей с осмотром зева с отметкой в «Журнале здоровья».
5. Персонал пищеблока не должен во время работы носить кольца, серьги, закалывать спец. одежду булавками.

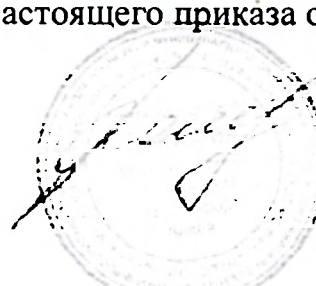
*Кладовщик ДОУ обязан:*

- обеспечить безопасность поступающих продуктов (сертификаты качества);
- осуществлять контроль за качеством поступающей продукции по журналу бракеража;

- производить ежедневную отметку в журналах по срокам реализации скоропортящихся продуктов;
- обеспечить условия хранения продуктов (индивидуальная емкость с соответствующей маркировкой);
- обеспечить наличие температурного режима в холодильниках, соблюдать график мытья холодильников и уборки продуктовых кладовых помещений;
- осуществлять раздельное хранение продуктов в зависимости от их вида.

Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Т.В. Громыко

С приказом ознакомлен:

Дата подписи	Подпись	ФИО сотрудника	Должность
14.08.2017	<i>Громыко</i>	Новикова Е. В.	шеш-повар
15.08.2017	<i>Громыко</i>	Тарбуш М. В.	кладовщик
15.08.2017	<i>Громыко</i>	Савченко В. С.	повар
15.08.2017	<i>Громыко</i>	Куркин С. М.	повар
15.08.2017	<i>Громыко</i>	Валесович	кух. раб.
15.08.2017	<i>Громыко</i>	Широков	кух. раб.
15.08.2017	<i>Громыко</i>	Врангельский	кух. раб.
15.08.2017	<i>Громыко</i>	Молошиных	кух. раб.
15.08.2017	<i>Громыко</i>	Асдураханова	кух. раб.
15.08.2017	<i>Громыко</i>	Степанович	повар
22.08.2017	<i>Громыко</i>	Сиди Н. В.	повар
14.08.2017	<i>Громыко</i>	Игоренко Н. В.	повар





**Муниципальное автономное дошкольное образовательное  
учреждение детский сад №18 «Виктория»  
муниципального образования г.-к. Анапа**

---

**П Р И К А З**

«09» января 2017 года

№ 05/2-О

г. Анапа

**Об организации безопасного режима работы на пищеблоке в  
МАДОУ д/с №18 «Виктория»**

В целях организации безопасного режима работы на пищеблоке в  
МБДОУ д/с №18 «Виктория»,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

*Работникам пищеблока:*

1. Соблюдать правила личной гигиены; приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в шкафу для одежды. Коротко стричь ногти.
2. Перед началом работы проводить обработку рук щеткой с мылом, надеть специальную одежду, иметь индивидуальное полотенце, иметь сменную безопасную обувь, аккуратно подобрать волосы под головной убор.
3. Перед раздачей пищи промыть руки с мылом и поменять куртку.
4. Все работники пищеблока ежедневно осматриваются на наличие порезов, ссадин, гнойничковых заболеваний на кожных покровах, на наличие катаральных явлений верхних дыхательных путей с осмотром зева с отметкой в «Журнале здоровья».
5. Персонал пищеблока не должен во время работы носить кольца, серьги, закалывать спец. одежду булавками.

Требования к условиям хранения и реализации скоропортящихся продуктов,  
состоянию продуктового склада.

*Кладовщик ДОУ обязан:*

- обеспечить безопасность поступающих продуктов (сертификаты качества);
- осуществлять контроль за качеством поступающей продукции по журналу бракеража;
- производить ежедневную отметку в журналах по срокам реализации скоропортящихся продуктов;
- обеспечить условия хранения продуктов (индивидуальная емкость с соответствующей маркировкой);



- обеспечить наличие температурного режима в холодильниках, соблюдать график мытья холодильников и уборки продуктовых кладовых помещений;
- осуществлять раздельное хранение продуктов в зависимости от их вида.

Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

Т.В. Громыко

С приказом ознакомлен:

<u>Сурган</u>	<u>1</u>	<u>Александров А.В.</u>
<u>Мур</u>	<u>1</u>	<u>Григорьев С.И.</u>
<u>Бел</u>	<u>1</u>	<u>Туркина</u>
<u>Мур</u>	<u>1</u>	<u>Александров</u>
<u>Мур</u>	<u>1</u>	<u>Туркина</u>
<u>Мур</u>	<u>1</u>	<u>Александров</u>
<u>Мур</u>	<u>1</u>	<u>Туркина</u>
<u>Мур</u>	<u>1</u>	<u>Александров</u>
<u>Мур</u>	<u>1</u>	<u>Туркина</u>
<u>Мур</u>	<u>1</u>	<u>Александров</u>
<u>Мур</u>	<u>1</u>	<u>Туркина</u>
<u>Мур</u>	<u>1</u>	<u>Александров</u>
<u>Мур</u>	<u>1</u>	<u>Туркина</u>
<u>Мур</u>	<u>1</u>	<u>Александров</u>



**Муниципальное автономное дошкольное  
образовательное учреждение детский сад №18 «Виктория»  
муниципального образования г.-к. Анапа**

---

**П Р И К А З**

23 марта 2017 года

№ 66-О

г. Анапа

**О внесении изменений в приказ  
«О создании Совета по питанию в МАДОУ д/с №18 «Виктория»»  
от 09.01.2017 г. № 05-О**

В целях выполнения СанПиН 2.4.1.3049-13., соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов в ДОУ и в связи с изменением состава Совета по питанию,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Внести изменения в п.п 1 приказа ««О создании Совета по питанию в МАДОУ д/с №18 «Виктория»» от 09.01.2017 г. № 05-О» и изложить его в новой редакции:

«Создать Совет по питанию в составе:

Председатель: заведующий – Громыко Татьяна Владимировна,  
Секретарь: педагог-психолог – Семененко Наталья Витальевна,  
Члены

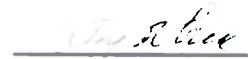

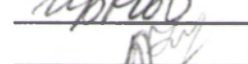


- фельдшер – Никиян Тамата Александровна,
- шеф-повар – Новикова Ирина Васильевна,
- старший воспитатель – Дубовик Татьяна Анатольевна,
- специалист по охране труда – Осадчая Ирина Андреевна»

2. Контроль за деятельностью Совета по питанию и исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Т.В. Громыко

С приказом № 66-О от 23.03.2017 г. ознакомлены :

	Дубовик Т.А.
	Никиян Т.А.
	Новикова И.В.
	Семененко Н.В.
	Осадчая И.А.

