

## ПРИКАЗ

от 09.01.2025г.

№ 8

### Об утверждении меню и организации 5-разового питания в МБДОУ №45

На основании письма ГУО администрации г. Красноярска № 3127 от 29.11.2024г. «О переходе на новое меню», 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», Положением об организации питания воспитанников, с целью организации сбалансированного питания воспитанников с учётом 12-ти часового пребывания в МБДОУ №45

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Отменить действие Положения об организации питания в МБДОУ №45 №94 от 12.01.2021, Положения о бракеражной комиссии МБДОУ №45 №93 от 12.01.2021.

Утвердить следующие локальные акты МБДОУ № 45:

- Примерное 20-тидневное пятиразовое меню для воспитанников МБДОУ №45 в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет.
  - Технологические карты 20-тидневного пятиразового меню для приготовления блюд воспитанникам в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет.
  - Положение об организации питания в МБДОУ №45.
  - Положение о бракеражной комиссии МБДОУ №45.
  - График выдачи и приема пищи МБДОУ № 45 на холодный и теплый периоды 2024-2025 учебного года.
- Режим дня воспитанников МБДОУ № 45.

2. Разместить утверждённые локальные акты на информационных стендах и официальном сайте МБДОУ в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Ответственные: старший воспитатель Пяткина А.В.

3. Секретарю Вставской Н.В. ознакомить воспитателей, младших воспитателей и работников пищеблоков с утверждёнными локальными актами.

4. Организовать пятиразовое (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) питание воспитанников МБДОУ в соответствии с утвержденным 20-

дневным меню с 09.01.2025 г.

5. Выполнять следующие требования при организации поставки и хранении продуктов питания в МБДОУ:

- Вносить изменения в меню только по согласованию с заведующим МБДОУ.

- Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

- При составлении меню-требования учитывать:

- нормы продуктов на каждого ребёнка, рассчитывая норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;

- подписывать меню-требование, ставить подписи повару, принимающему продукты, кладовщику, выдающему продукт;

- представлять меню-требование для утверждения заведующему МБДОУ накануне предшествующего дня, указанного в меню;

- возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.30 часов.

- Своевременно предоставлять потребности в продуктах для оформления договоров (контрактов) с поставщиками продуктов в соответствии с примерным 20-дневным меню.

- Организовать работу с поставщиками по вопросам своевременной поставки продуктов согласно заявке.

- Принимать продукты при наличии всех необходимых сопроводительных документов с визуальным осмотром поступающего товара.

- Контролировать поставку продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов.

- Оформлять актом, который подписывается комиссией из работников МБДОУ и представителя поставщика, факты поставки некачественных продуктов, их недоставку или недостачу.

- Вносить своевременно в АИС «Меркурий» и другие АИС информацию о продуктах, поступивших в МБДОУ.

- Соблюдать правила приёма, хранения и товарного соседства продуктов на складе, температурный режим холодильного оборудования.

- Выдавать продукты со склада на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16.00 часов предшествующего дня.

Ответственный: кладовщик Н.М. Шкутан

6. Выполнять следующие требования при приготовлении пищи на пищеблоке:

- Работать строго по меню-требованию на каждый день и в соответствии с технологическими картами.

- Соблюдать гигиенические требования к приготовлению пищи на пищеблоке:

- последовательность и поточность технологических процессов;

- отдельный инвентарь;

- внешний вид и гигиена работников;

- мытьё оборудования и кухонной посуды;

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

Документ вводится в работу с 07.02.25 11:52 (MSK)

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 45», Лавриненко-Любовь Михайловна,

Заведующий

Сертификат 308793A323EC4545E98F7B48582607F4

- хранение личных вещей.

- Осуществлять отбор и хранение суточных проб не менее 48 ч. в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С (п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Ответственные: повара Стефанишина И.В., Харлашова О.П., Зыкова М.М.

7. Выполнять следующие требования при организации питания в МБДОУ:

- Обеспечить всем необходимым технологическим оборудованием пищеблок и осуществлять контроль за бесперебойным функционированием технологического оборудования, инженерных систем зданий (электроснабжение, освещение, отопление, водоснабжение, канализация, вентиляция).

- Разместить и контролировать наличие на пищеблоке:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотека технологических карт приготовления блюд;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольные блюда;

- суточная проба готовых блюд;

- вымеренная посуда с указанием объёма.

- Осуществлять ежедневный контроль качества питания, санитарного состояния пищеблоков, соблюдения работниками техники безопасности и охраны труда.

Ответственные: заместитель заведующего по АХР Анциферова Л.В, специалист по охране труда Мкртчян Н.Г.

8. Информировать родителей (законных представителей) воспитанников об организации питания воспитанников в МБДОУ путём ежедневного размещения на информационных стендах в группах, около пищеблока и на сайте меню на каждый день, а также рекомендаций родителям по вопросам питания детей дошкольного возраста, посещающих ДОУ.

Ответственные: кладовщик Шкутан Н.М.

9. Осуществлять работу по организации питания детей в группах МБДОУ:

- создание безопасных условий при подготовке и во время приёма пищи;

- формирование культурно-гигиенических навыков воспитанников во время приема пищи;

- соблюдение культуры приёма пищи (в т.ч. сервировки стола) и поведения за столом во время приёма пищи.

Ответственные: старший воспитатель Пяткина А.В., воспитатели групп.

10. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 45

Оператор ЭЦО ООО "Компания "Тензор"  
Л.М.Лавриненко

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 45", Лавриненко Любовь Михайловна,  
Заведующий

07.02.25 11:52 (MSK)

Сертификат 308793A323EC4545E98F7B48582607F4