

Департамент образования Администрации г. Екатеринбурга  
Управление образования Верх – Исетского района  
**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение –  
детский сад № 532**

620131, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Крауля 82-б  
телефон (343) 242-63-62, 242-63-43, e-mail: [dou532@yandex.ru](mailto:dou532@yandex.ru)

от 10.01.2018 г.

№ 47 - о

**Об организации питания детей МБДОУ-детский сад в 2018 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 2018 году производственного контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 10,5 часовым пребыванием детей».

1.1. 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 шеф-повара Елизарову М.В.

3. Утвердить график приема пищи:

завтрак (по возрастной группе)	8.30 – 9.00;
фрукты	10.30 – 11.00;
обед	12.30 – 13.10;
полдник	15.40 – 16.10.

4. Ответственному за организацию питания детей шеф-повару Елизаровой М.В.:

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 шеф-повара, старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

4.5. Провести своевременную замену информации на стенде «Сбалансированное питание – залог здоровья»: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

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

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 базы продуктов несут ответственность кладовщик учреждения Гук Е.А.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ (медсестра, дежурный администратор, шеф-повар) и поставщика, в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Гук Е.А. – материально - ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Гук Е.А. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

5.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

5.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке.

5.8. Повару Яцук И.А. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

5.9. Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

5.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной порции 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 шеф-повара Елизарову М.В.

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

- 1) заведующий МБДОУ – Кухаренко М.Ю.
- 2) заместитель заведующего по воспитательно - методической работе МБДОУ - Новоселова С.А.
- 3) медицинская сестра МАУ КГБ № 11 - Волегова Н.А.

6.1. Бракеражной комиссии в работе использовать рекомендации Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций (СанПин 2.4.1.3049-13).

6.2. Членам бракеражной комиссии

- 1) проверять сроки реализации поступивших продуктов, качество и условия хранения продуктов на складе в день приготовления пищи,
- 2) осуществлять контроль при закладке продукции,
- 3) проводить проверки качества приготовления пищи,
- 4) снимать бракераж готовой продукции,
- 5) своевременно выполнять рекомендации и предписания вышестоящих контролирующих органов и организаций.

6.3. Членам бракеражной комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

6.4. Членам бракеражной комиссии отчитываться о своей работе на заседаниях комиссии, совещаниях при заведующей.

6.5. 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 (вместяющую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

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

- старшего бухгалтера МКУ ЦБ и МТО ОУ г. Екатеринбурга,
- заместителя заведующего по АХЧ МБДОУ Важениной О.М.,
- представитель от профсоюзного комитета МБДОУ Мельчакова Е.А.

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

7.2. Кладовщику Гук Е.А. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания со старшим бухгалтером МКУ ЦБ и МТО ОУ г. Екатеринбурга (детская группа).

8. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы.

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- Инструкцию по организации детского питания в ДОУ (И01/3);
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

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

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

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ



М.Ю. Кухаренко

С приказом ознакомлен(а)

Луук И.А. 10.01.18.

Шуварова А.В. 10.01.18

Тук Е.А. 10.01.18.

Вологова Н.Н. 10.01.18.

Моваслова О.А. 10.01.18.

Департамент образования Администрации г. Екатеринбурга  
Управление образования Верх – Исетского района  
**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение –  
детский сад № 532**

620131, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Крауля 82-б  
телефон (343) 242-63-62, 242-63-43, e-mail: [dou532@yandex.ru](mailto:dou532@yandex.ru)

**П Р И К А З**

от 10.01.2018 г.

№ 50 – о

**О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб**

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций (СанПин 2.4.1.3049-13) и с целью обеспечения контроля за приготовлением пищи на пищеблоке детского сада

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за снятие и хранение суточных проб шеф-повара МБДОУ Елизарову М.В.
2. В отсутствие шеф-повара Елизаровой М.В. ответственность за снятие их хранение суточных проб возложить на повара Яцук И.А.
3. Осуществлять забор суточных проб готовой продукции (все готовые блюда) непосредственно после приготовления пищи в объёме:
  - порционные блюда – в полном объёме;
  - холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100г;
  - порционные вторые блюда, биточки, котлеты оставлять поштучно, целиком (в объёме одной порции).
4. Осуществлять забор суточных проб стерильными или прокипяченными ложками в стерильную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками.
5. Все блюда помещать в отдельную посуду и сохранять в течение не менее 48 часов при температуре от +2 до +6<sup>0</sup>С.
6. Маркировать посуду с пробами с указанием наименования приёма пищи и датой отбора.
7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Заведующий МДОУ - детский сад №532



М.Ю. Кухаренко

С приказом ознакомлен(а)

*Яцук И.А. 10.01.18*  
*Елизарова М.В. 10.01.18*

Департамент образования Администрации г. Екатеринбурга  
Управление образования Верх – Исетского района  
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение –  
детский сад № 532

620131, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Крауля 82-б  
телефон (343) 242-63-62, 242-63-43, e-mail: [dou532@yandex.ru](mailto:dou532@yandex.ru)

**П Р И К А З**

от 10.01.2018 г.

№ 51 – о

**О витаминизации третьих блюд**

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций (СанПин 2.4.1.3049-13) и с целью обеспечения полноценного питания детей в условиях МБДОУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовывать питание дошкольников полноценное и разнообразное по составу продуктов, полностью удовлетворяющее физиологическим потребностям растущего организма в основных пищевых веществах.
2. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей использовать пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.
3. Витаминизацию блюд проводить с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.
4. Витаминизированные напитки готовить только в соответствии с технологией, указанной изготовителем, и инструкцией, подтвержденной удостоверением о государственной регистрации данного напитка.
5. Витаминизированные напитки готовить непосредственно перед раздачей блюда.
6. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводить искусственную С-витаминизацию (из расчета для детей от 1 — 3 лет — 35 мг; для детей 3 — 6 лет — 50,0 мг на порцию).
7. Препараты витаминов вводить в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15° С (для компота) и 35° С (для киселя) непосредственно перед реализацией.
8. Витаминизированные блюда не подогревать.
9. Ответственность за витаминизацию третьего блюда возложить на шеф-повара Елизарову М.В..
10. Контроль за проведением витаминизации третьего блюда осуществлять медсестре Волеговой Н.А.

11. Данные о витаминизации блюд заносить ответственному за витаминизацию блюд в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.
12. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ - детский сад № 532



*М.Ю. Кухаренко* М.Ю. Кухаренко

С приказом ознакомлен(а)

*Смирнова М.В. 10.01.18*

*Воселова Н.А. 10.01.18*

Департамент образования Администрации г. Екатеринбурга  
Управление образования Верх – Исетского района  
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение –  
детский сад № 532

---

620131, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Крауля 82-б  
телефон (343) 242-63-62, 242-63-43, e-mail: [dou532@yandex.ru](mailto:dou532@yandex.ru)

**П Р И К А З**

от 10.01.2017 г.

№ 48 – о

**О работе пищеблока МБДОУ-детский сад № 532 в 2018 году**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля над качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 2.4.1.3049-13, Уставом ДОУ,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на шеф - повара Елизарову М.В.
2. Персоналу пищеблока:
  - 2.1. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
  - 2.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
  - 2.3. Закладку продуктов производить согласно меню - раскладке.
  - 2.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.
  - 2.5. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
  - 2.6. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с возрастными нормами дошкольников и количеством детей в группах.
  - 2.7. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.
  - 2.8. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
  - 2.9. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, придерживаясь графика уборки помещений пищеблока.
  - 2.10. Всем сотрудникам пищеблока соблюдать санитарно - противоэпидемические требования.
  - 2.11. Сотрудникам пищеблока своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.

2.12. В своей работе сотрудникам пищеблока необходимо неукоснительно соблюдать:

- правила внутреннего трудового распорядка,
- должностные инструкции,
- инструкции по охране труда и технике безопасности,
- инструкции по работе с оборудованием.

3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускать с разрешения администрации и только в специальной одежде.

4. Возложить на шеф-повара Елизарову М.В., поваров Яцук И.А. и Муфтиеву И.А. персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока и сохранность инвентаря.

5. Контроль за исполнением настоящего оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ-детский сад № 532



М.Ю. Кухаренко

С приказом ознакомлен(а)

Яцук И.А. № 10.01.18.  
Муфтиева И.А. № 10.01.18  
Елизарова М.В. 10.01.18

Департамент образования Администрации г. Екатеринбурга  
Управление образования Верх – Исетского района  
**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение –  
детский сад № 532**

620131, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Крауля 82-б  
телефон (343) 242-63-62, 242-63-43, e-mail: [dou532@yandex.ru](mailto:dou532@yandex.ru)

**П Р И К А З**

от 10.01.2018 г.

№ 49 – о

**О назначении членов бракеражной комиссии в МБДОУ № 532 на 2018 год**

В целях соблюдения санитарного законодательства Российской Федерации в отношении питания детей в дошкольных и школьных учреждениях, соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в МБДОУ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:
  - 1) заведующий МБДОУ – Кухаренко М.Ю.
  - 2) заместитель заведующего по воспитательно - методической работе МБДОУ - Новоселова С.А.
  - 3) медицинская сестра МАУ ДКГБ № 11 - Волегова Н.А.
2. Бракеражной комиссии в работе использовать рекомендации Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций (СанПин 2.4.1.3049-13).
3. Членам бракеражной комиссии
  - 1) проверять сроки реализации поступивших продуктов, качество и условия хранения продуктов на складе в день приготовления пищи,
  - 2) осуществлять контроль при закладке продукции,
  - 3) проводить проверки качества приготовления пищи,
  - 4) снимать бракераж готовой продукции,
  - 5) своевременно выполнять рекомендации и предписания вышестоящих контролирующих органов и организаций.
4. Членам бракеражной комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.
5. Членам бракеражной комиссии отчитываться о своей работе на заседаниях комиссии, совещаниях при заведующей.
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ – детский сад № 532



*М.Ю. Кухаренко*

С приказом ознакомлен(а)

*Луук И.А. № - 10.01.18*  
*Мухоморова И.И. 10.01.18*  
*Семезорова Д.В. 10.01.18*

*Волегова Н.А. 10.01.2018*  
*Новоселова С.А. 10.01.2018*

Департамент образования Администрации г. Екатеринбурга  
Управление образования Верх – Исетского района  
**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение –  
детский сад № 532**

620131, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Крауля 82-б  
телефон (343) 242-63-62, 242-63-43, e-mail: [dou532@yandex.ru](mailto:dou532@yandex.ru)

**П Р И К А З**

от 17.01.2018 г.

№ 51/1 - о

**Об организации питьевого режима в группах МБДОУ**

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций (СанПин 2.4.1.3049-13) и с целью обеспечения сохранности здоровья детей в условиях МБДОУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в группах МБДОУ питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды и соответствующий требованиям санитарных правил.
2. Питьевой режим в детском саду организовать с использованием только кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов.
3. Кипячение воды осуществлять на пищеблоке в электрическом титане.
4. В группах детям для питья использовать только керамическую или стеклянную посуду. При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном), а для использованных стаканов ставится отдельный поднос. Мытьё чашек осуществляется организованно, в моечных столовой посуды (посудомоечных машинах).
5. Обработка кипячением емкости для питьевой воды (чайника) осуществляется ежедневно в конце рабочего дня.
6. Воспитателям и младшим воспитателям групп обеспечить доступность питьевой воды для ребенка в течение всего времени его нахождения в детском саду. (Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении полный день ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде).
7. Организация питьевого режима отражается воспитателем в Журнале питьевого режима в группах.
8. Воспитателям групп и младшим воспитателям следить за температурным режимом питьевой воды, даваемой ребёнку (18 - 20 0 С).
9. Контроль наличия кипяченой воды в группе осуществляет помощник воспитателя.
10. Организация питьевого режима контролируется медицинской сестрой ДГКБ № 11 Н.А. Волеговой ежедневно.

12. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ - детский сад № 532 М.Ю. Кухаренко



С приказом ознакомлен(а)

Луук И.А. 17.01.18  
Дурочев В.А. 17.01.18  
Сережаков М.В. 17.01.18  
Восилова Н.А. 17.01.18

Департамент образования Администрации г. Екатеринбурга  
Управление образования Верх – Исетского района  
**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение –  
детский сад № 532**

620131, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Крауля 82-б  
телефон (343) 242-63-62, 242-63-43, e-mail: [dou532@yandex.ru](mailto:dou532@yandex.ru)

**П Р И К А З**

от 09.01.2018 г.

№ 23 – о

**Об утверждении Программы управления качеством и безопасностью пищевых  
продуктов на основе принципов ХАССП в МБДОУ-детский сад № 532**

В целях выполнения требований ТР ТС 021/2011, обеспечения разработки, внедрения и функционирования Системы ХАССП на соответствие требованиям ГОСТ Р 51705.1-2001, повышения безопасности производимой пищевой продукции, демонстрации способности выполнять требования заказчиков

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить программу управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, разработке и внедрению системы ХАССП на основе требований ТР ТС 021/2011, стандарта ГОСТ Р 51705.1-2001 применительно к производству и реализации готовых блюд.
2. Назначить ответственных за реализацию Проекта (далее - группа ХАССП) в составе:

№ п/п	ФИО	Должность
1	Гук Елена Александровна	кладовщик
2	Новоселова Светлана Александровна	заместитель заведующего по ВМП
3	Важенина Олеся Михайловна	заместитель заведующего по АХЧ
4	Елизарова Марина Валерьевна	шеф-повар

3. Привлечь к работе группы ХАССП в качестве эксперта медицинскую сестру МАУ ДГКБ № 11 Волегову Н.А.
4. Назначить руководителем группы ХАССП шеф-повара МБДОУ-детский сад № 532 Елизарову М.В.
5. Руководителю группы ХАССП Елизаровой М.В.:
  - 5.1. Организовать работу группы ХАССП по разработке, внедрению и поддержанию в рабочем состоянии процедур, основанных на принципах ХАССП (Системы ХАССП), осуществлять контроль ее деятельности, докладывать о результатах руководству компании.
  - 5.2. Обеспечить представителям группы своевременный доступ к информации и документам в рамках Проекта.
  - 5.3. Обеспечить выполнение программы подготовки ХАССП.
6. Назначить представителем группы по безопасности пищевых продуктов кладовщика Гук Е.А..
7. Представителю группы по безопасности пищевых продуктов Гук Е.А.:

- 7.1. Проводить работы по Проекту.
- 7.2. Регулярно передавать результаты проделанной работы руководителю группы.
- 7.3. Докладывать о нарушениях и несоответствиях в процессе работы руководителю группы.
- 8. Назначить техническим секретарем группы ХАССП заместителя заведующего по АХЧ МБДОУ-детский сад № 532 Важенину О.М.
- 9. Вменить в обязанности технического секретаря Важениной О.М.:
  - 9.1. Организацию заседаний группы.
  - 9.2. Регистрацию членов группы на заседаниях.
  - 9.3. Ведение протоколов решений, принятых группой ХАССП.
- 10. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ-детский сад № 532



М.Ю. Кухаренко

С приказом ознакомлен(а)

*Ешурова М.В. 9.01.18*

*Тук Е.А. 9.01.18*

*Важенина О.М. 09.01.18*

*Новикова О.А. 09.01.18*

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575791

Владелец КУХАРЕНКО МАРИНА ЮРЬЕВНА

Действителен с 17.08.2021 по 17.08.2022