#### Департамент образования Администрации города Екатеринбурга Управление образования Академического района Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад №119

620016, г. Екатеринбург, ул. Павла Шаманова, д.19, 620105, г. Екатеринбург, Пр-т Академика Сахарова, д.

e-mail: madou-119 a mail.ru; тел. 8 (343) 227-94-00 (01. 02. 03). Номер документа Дата составления Наименовани документа е документа 111/2 - () Приказ

28.08.2025

### Об организации питания детей на 2025-2026 учебный год

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу питания в 2025-2026 учебном году

#### приказываю:

- Организовать питание детей в возрасте от 2 до 7 лет, посещающих 1. дошкольное общеобразовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования в соответствии с «Основным организованным 20-ти дневным меню» № 1, 2, 3, 4, утвержденным Приказом заведующего от 31.01.2025 г. № 13/1-О. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего.
- Возложить ответственность за организацию питания на заведующего хозяйством Обушную К.И., шеф-повара Чумакову Е.П., повара Якубову А.А., повара Уваркина Е.А., шеф-повара Мамедову Е.С., повара Аламову Т.Э.
- Утвердить график выдачи готовой кулинарной продукции (Приложение 3. 1.2)
- 4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания: поварам, кладовщику:
- разрешается работать только по утвержденному графику работы пищеблока (Приложение 3)
- -разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню - требованию;
- обнаруженные некачественные продукты при доставке или их недостаче оформлять актом, который подписывается представителями детского сада и представителем, поставщика в лице экспедитора;
- -получение продуктов на склад детского сада производит кладовщик материально-ответственное лицо, данные заносятся в журнал учета движения

**продуктов** (ведется в электронной форме), данные о поступлении скоропортящихся продуктах заносятся в журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок.

- -выдачу продуктов из кладовой на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню требованию не позднее 16:00 часов предшествующего дня, указанного в меню.
- кладовщику Шейрановой С.В., заведующему хозяйством Обушной К.И. строго соблюдать правила хранения продуктов, поступающих на склад, товарное соседство, температурный режим хранения, микроклимат в складских помещениях, данные о параметрах микроклимата заносить в журнал учета температуры и микроклимата в холодильниках и на складах.
- 5. Утвердить состав и график бракеражной комиссии по корпусам:
- ул. Павла Шаманова, 19 (Приложение 4)
- пр-т Академика Сахарова, 43 (Приложение 5)
- 5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов производить в присутствии бракеражной комиссии по графику, кладовщику Шейрановой С.В., заведующему хозяйством Обушной К.И. данные заносить в журнал закладки основных продуктов.
- 6. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.
- 7. Снятие остатков продуктов на складах производить в присутствии бракеражной комиссии. Комиссии производить снятие остатков продуктов ежемесячно.
- 8. Кладовщику ежемесячно производить сверку остатков продуктов с Централизованной бухгалтерией.
- 9. На пишеблоке иметь:
  - -инструкции по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности, должностные инструкции ответственный специалист по охране труда Сухарева E.B.;
  - -инструкции по работе с продуктами и сырьем, технологическим оборудованием ответственный заведующий хозяйством Обушная К.И.
  - -картотеку технологии приготовления блюд, нормы готовых блюд ответственный заместитель кладовщик Шейранова С.В., заведующий хозяйством Обушная К.И.;
  - -контрольное блюдо ответственные шеф-повар Чумакова Е.П., шеф-повар Мамедова Е.С.;
  - -суточную пробу в объеме не менее 100гр каждого блюда (в том числе, хлебобулочные изделия, фрукты, соки, кисломолочные продукты) на 48 часов. ответственные шеф-повар Чумакова Е.П., шеф-повар Мамедова Е.С.

- 11. Членам бракеражной комиссии:
- вести работу в соответствии с составленным и утвержденным планом работы на год (*Приложение 6*)
- Кладовщику Шейрановой С.В., заведующему хозяйством Обушной К.И. ежедневно заносить в контрольный **журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции**;
- ежеквартально представлять заведующему детского сада отчет о результатах проведенной работы.
- работа бракеражной комиссии регламентируется Положением «О бракеражной комиссии ДОУ», утвержденным заведующим детским садом № 119.

12. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ детским садом № 119

Т.В.Орехова

С приказом ознакомлены:

Приложение 1 **УТВ**ЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ детским садом № 119

Приказ № 111/2-0 от 28.08.2025

График выдачи готовой кулинарной продукции

№ группы	возрастная категория	Завтрак	2-й	Обед	Уплотнённый
			завтрак		полдник
1	Младшая	755	9 <sup>45</sup>	$11^{20}$	14 <sup>52</sup>
2	Младшая	7 <sup>58</sup>	947	11 <sup>25</sup>	14 <sup>45</sup>
3	Средняя	$8^{03}$	949	11 <sup>30</sup>	14 <sup>48</sup>
4	Старшая	$8^{10}$	953	1140	1500
5	Средняя	807	9 <sup>51</sup>	11 <sup>35</sup>	1504
6	Подготовительная	816	9 <sup>59</sup>	11 <sup>50</sup>	14 <sup>56</sup>
7	Подготовительная	819	957	11 <sup>55</sup>	15 <sup>08</sup>
8	Старшая	8 <sup>13</sup>	955	11 <sup>45</sup>	15 <sup>16</sup>
	ВЫДАЧА СВЕЖЕЙ ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ	730	1000	13 <sup>30</sup>	1600

Приложение 1 УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ Атетский садом № 119

Npincas No111/2 - 6 of 28.08.2025

В. Орехова

График выдачи готовой кулинарной продукции

№ группы	возрастная категория	Завтрак	2-й	Обед	Уплотнённый
эч группы	5.2 r pyrmin bospaerman karer opin subspace	завтрак	ООСД	полдник	
1	младшая	$7^{50}$	9 <sup>20</sup>	$11^{35}$	14 <sup>52</sup>
2	ясли	745	9 <sup>20</sup>	11 <sup>25</sup>	14 <sup>45</sup>
3	ясли	745	9 <sup>20</sup>	11 <sup>30</sup>	14 <sup>48</sup>
4	средняя	$8^{00}$	930	1145	15 <sup>00</sup>
5	младшая	755	930	1140	14 <sup>56</sup>
6	подготовительная	$8^{05}$	930	11 <sup>50</sup>	15 <sup>05</sup>
7	старшая	8 <sup>20</sup>	935	1200	1508
8	подготовительная	815	935	1215	15 <sup>20</sup>
9	старшая	$8^{10}$	935	1210	15 <sup>15</sup>
10	подготовительная	8 <sup>25</sup>	935	12 <sup>05</sup>	15 <sup>12</sup>
	ВЫДАЧА СВЕЖЕЙ ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ	730	1030	13 <sup>30</sup>	1630

# График работы сотрудников пищеблока 1 корпус, ул. Павла Шаманова, 19

Смена	Время работы	Сотрудник
1 смена	05.00-14.00	Шеф-повар
2 смена	06.30-15.30	Повар, Помощник повара
	08.00-17.00	Помощник повара

# График работы сотрудников пищеблока 2 корпус, пр. Академика Сахарова, 43

Смена	Время работы	Сотрудник
1 смена	05.00-14.00	Повар
2 смена	06.30-15.30	Повар, Помощник повара
	07.00-16.00	Шеф-повар
	08.00-17.00	Помощник повара

<sup>-</sup> включен 1 час перерыва на рабочем месте в соответствии с Коллективным договором МАДОУ детский сад №119;

# График работы бракеражной комиссии по закладке основных продуктов и проведения контроля качества готовой кулинарной продукции

День недели	Состав комиссии	
понедельник	Заместитель заведующего Сташкова А.Ф.	
	медицинская сестра	
	кладовщик Шейранова С.В.	
вторник	Заведующий Т.В.Орехова	
•	Заместитель заведующего Сташкова А.Ф.	
	медицинская сестра	
	кладовщик Шейранова С.В.	
Среда	Заместитель заведующего Сташкова А.Ф.	
	медицинская сестра	
	кладовщик Шейранова С.В.	
четверг	Заведующий Т.В.Орехова	
•	Заместитель заведующего Сташкова А.Ф.	
	медицинская сестра	
	кладовщик Шейранова С.В.	
пятница Заместитель заведующего Сташкова А.Ф.		
	медицинская сестра	
	кладовщик Шейранова С.В.	

# График работы бракеражной комиссии по закладке основных продуктов и проведения контроля качества готовой кулинарной продукции

День недели	Состав комиссии
понедельник	заведующий Т.В. Орехова
	заведующий хозяйством К.И. Обушная
	мастер по стирке и ремонту белья О.Коршунова
	медицинская сестра
вторник	заведующий хозяйством К.И. Обушная
	мастер по стирке и ремонту белья О.Коршунова
	медицинская сестра
Среда	заведующий хозяйством К.И. Обушная
	мастер по стирке и ремонту белья О.Коршунова
	медицинская сестра
четверг	заведующий Т.В. Орехова
	заведующий хозяйством К.И. Обушная
	мастер по стирке и ремонту белья О.Коршунова
	медицинская сестра
пятница	заведующий хозяйством К.И. Обушная
	мастер по стирке и ремонту белья О.Коршунова
	медицинская сестра

## План работы бракеражной комиссии

Мероприятия в детском саду	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	l раз в месяц	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на собрании трудового коллектива о проделанной работе комиссии	Май	Председатель комиссии

### ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

### СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 290930343710282493392205396682444359568355846806

Владелец Орехова Татьяна Владимировна Действителен С 08.09.2023 по 07.09.2024