

Муниципальное дошкольное образовательное
учреждение детский сад общеразвивающего вида
«Журавушка»
(МДОУ «Журавушка»)

Форма по ОКУД
по ОКПО

Код

0301005

наименование организации

ПРИКАЗ от

Номер документа	Дата составления
187	02.09.2025 г.

**об организации питания детей
в 2025-2026 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 2024-2025 учебном году производственного контроля по данному вопросу,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 8 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-часовым режимом функционирования;
 - 1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. По согласованию возложить ответственность и контроль за организацией питания на медсестру детского сада Либгард Н.И., в соответствии с Должностной инструкцией, Договором о совместной деятельности от 01.09.2023 г., на кладовщика ДОУ Наквасину М.В.
3. Утвердить график выдачи готовых блюд по возрастным группам:

завтрак	8.00 – 8.25;
второй завтрак	9.50 - 10.10
обед	11.15 – 12.20
полдник	15.15 – 15.27
ужин	17.30 – 17.45
4. Возложить на Наквасину М.В., кладовщика, составление меню—требования.
 - 1.1. При составлении меню-требования учитывать следующее:
 - определять нормы на каждого ребенка в соответствии с нормами питания, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу.
 - 4.2. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании до выдачи продуктов.
 - 4.3. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять по акту не позднее 9.00 часов.
 - 4.4. Проводить своевременную замену информации на стенде «Сбалансированное питание – залог здоровья»: график закладки продуктов в котел, график выдачи готовых блюд по группам, объем получения блюд в граммах.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении, поварам Дубовкиной Н.Н., Цацуриной И.А., Мининой А.А. кладовщику Наквасиной М.В.:
- 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 несёт ответственность кладовщик учреждения Наквасина М.В.
 - 5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОО (медсестра, дежурный администратор, повар) и поставщика, в лице экспедитора.
 - 5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Наквасина М.В. – материально-ответственное лицо.
 - 5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Наквасина М.В. 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 16.00 предшествующего дня, указанного в меню требования, под роспись повару.
 - 5.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи назначить ответственных лиц за закладку основных продуктов в котел в соответствии с графиком закладки продуктов на пищеблоке в котел; ответственность возлагается на медсестру детского сада Либгард Н.И.
 - 5.8. Поварам: Дубовкиной Н.Н., Цацуриной И.А., Мининой А.А. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:
 - 7.00 – мясо в 1-е блюдо;
 - 7.15 – сахар на завтрак;
 - 7.40 – масло в кашу, сыр на завтрак;
 - 9.00 – сахар на обед, яйцо в котлетную массу на обед, рыба и печень на обед;
 - 10.00 – масло, сахар и яйцо в выпечку на полдник;
 - 10.30 – масло, сметана на обед,
 - 13.00 – продукты для полдника.
 - 14.00 – продукты для ужина.
 - 5.9. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.
 - 5.10. 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 поваров Дубовкину Н.Н., Цацурину И.А., Минину А.А., медсестру детского сада Либгард Н.И.

6. 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 производственного контроля по данному вопросу создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:
 - медсестры детского сада Либгард Н.И.;
 - повара Дубовкиной Н.Н., повара Цацуриной И.А., повара А.А. Мининой;
 - кладовщика Наквасиной М.В.
- 6.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятиком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.
- 6.2. Возложить на Москитину Н.П., зав.хозяйством ответственность за приобретение и хранение вышеперечисленного инвентаря.
7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:
 - Председатель комиссии – старший воспитатель Белянская Е.Т.;
 - Члены комиссии: главный бухгалтер Морозова СВ.;
 - делопроизводитель – Булгакова О.В..
- 7.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.
- 7.2. Кладовщику Наквасиной М.В. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с главным бухгалтером.
8. На пищеблоке необходимо иметь:
 - правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
 - медицинскую аптечку;
 - огнетушитель;
 - диэлектрические коврики около каждого прибора;
 - именные инструкции по охране труда и технике безопасности.
9. Работникам пищеблока запрещается размещать верхнюю одежду совместно со спецодеждой, на рабочем месте запрещено хранить личные вещи.
10. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.
11. На основании решения общего собрания коллектива Протокол №5 от 25.11.2018 г.:
 - а) назначить ответственного за ведение табеля питания сотрудников кладовщика Наквасину М.В.;
 - б) всем сотрудникам, решившим питаться в учреждении написать заявление и включать в питание первое, второе блюдо и хлеб на обед (по норме детского меню дошкольного возраста);

- в) на основании личных заявлений, табеля учета питания, главному бухгалтеру выписывать квитанции на оплату питания работников;
- г) сотрудникам производить оплату авансом через сбербанк или терминалы до 1-го числа.

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МДОУ

«Журавушка»

должность



личная подпись

Л.А. Ступина

расшифровка подписи

