Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
г.Астрахани « Детский сад № 97 «

ПРИКАЗ

от «01» 07 2026 г № 42

«Об организации
питания детей»

На основании СанПиН 2.3./2.4.4282-26 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» , с целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2026– 2027 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Примерным 10 - дневном меню для организации питания детей в возрасте от 1,6 до 8 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение.
   Изменения в меню разрешается вносить только с разрешением заведующего.
2. Создать комиссию по проверке организации питания:
   Председатель комиссии – Смолина Н.В.
   Члены комиссии:
   Кузнецова С.В. – воспитатель
   Филатова М.Н. – учитель-логопед
3. Возложить ответственность за организацию питания и за состояние меню заказа на м/сестру Русанову Л.Г.
4. Утвердить график приема пищи:
   - завтрак 8.15– 8.50
   - обед 12.00 -12.40
   - уплотненный полдник 16.15-16.30

5. Ответственные за составление меню-заказа – м/с Русанова Л.Г.
   Составить меню заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
   При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
   - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
   - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
   - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
   - указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи ответственного за составление меню, кладовщика, шеф повара и директора.

Предоставить меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня указанного в меню.

Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 10.00

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам и заведующему складом разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
   Контроль за условиями хранения продуктов и соблюдение реализации продуктов, ответственные: завскладом Яковлева З.И.. и медсестра Русанова Л.Г..
   За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность: зав.складом Яковлева З.И., поставщик.
   Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается зав.складом, м/сестрой и представителем поставщика в лице экспедитора.
   Получение продуктов в кладовую производит зав.складом Яковлева З.И.- материально ответственное лицо.
   Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным директором меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
6. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котле:
   Воспитатель – Кузнецова С.В..
   Воспитатель – Акчурина Е.А.
   Медсестра –Русанова Л.Г..
7. Повару Плужниковой С.В., повару Купаевой Е.Н. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику:
   - мясо, кости, куры в 1 блюдо: продукты для запуска – 7.00
   - масло в кашу, сахар для завтрака – 7.15
   - тесто для выпечки – 11.00
   - продукты в 1 блюдо (овощи) – 9.00
   - крупы – 10.00
   - масло сливочное и растительное в 1-е и 2-е блюдо – 9.00
   - сахар в третье блюдо – 10.30
   - продукты для полдника – 14.00
   - закладка ужина – 13.30
   - закладка сахара для ужина – 15.00
   Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.
8. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:
   Кирей И.В. – воспитатель
   Кузнецова С.В.-восп-ль
   Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя
9. Зав.складом Яковлевой З.И. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.
10. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

Обед – 12.00 – 12.35

Полдник – уплотненный 15.20-16.30

11. В пищеблоке необходимо иметь:
    - картотеку технологии приготовления блюд;
    - графики закладки продуктов;
    - графики выдачи горячих блюд;
    - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
    - суточную пробу за 2 суток;
    - вымеренную посуду;
12. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить свои личные вещи.
13. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели

	Гаджиева Р.К.
Филатова М.Н.	Касимцева С.И.
Джафарова Т.О.	
Кузнецова С.В.	Наприенко Н.А.
Носова Е.А.	Алиева М.И.
Хальметова М.А.	Косарева Е.И.
Акчурина Е.А.	Амиржанова А.Ж.
Пеункова Т.О.	Трубаева Е.Н.
Ярычина Л.В.	Ермолова К.А.
Чернова Н.А.	Амиржанова К.М.
Куандыкова К.У.	Филатова М.Н.
Должикова Н.Д.	Романенкова Е.М.
Кирей И.В.	
Руднева Н.Ф.	Гусейнова Г.К.
Корочина В.А.	
Нурисламова Л.С.	Мызина Н.Н.
Истратенко О.В.	
Борисюк К.А.	

14. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

    Ответственность за выполнением приказа возлагаю на , зав.складом Яковлеву З.И., медсестру Русанову Л.Г., повара Плужникову С.В., повара Шинцову В.М., повара Доминову Н.Ф.,
15. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения. Копия вывешена на пищеблоке.

Заведующий _____ Смолина Н.В.

С приказом ознакомлены: