

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
Северного муниципального округа Новосибирской области детский сад
«Сказка»

ПРИКАЗ

28.08.2026г.

№ 261

Об организации питания детей в 2026-2027 учебном году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, в рамках осуществления производственного контроля, в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 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 Российской Федерации 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»», Уставом муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения Северного муниципального округа Новосибирской области детского сада «Сказка»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2026-2027 учебном году 4-х разовое питание детей МКДОУ детском саду «Сказка» в соответствии с примерным десятидневным меню организации питания детей в МКДОУ детском саду «Сказка» для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 лет до 7 лет с 10-ти часовым пребыванием детей.
2. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего МКДОУ детским садом «Сказка».
3. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего производством (шеф-повара) Горбунову Любовь Владимировна
4. Организацию питания в группах осуществлять согласно утвержденного графика приема пищи.
5. Заведующему производством (шеф-повару) Горбуновой Л.В.:
 - 5.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 5.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:
 - определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выдачи блюд в соответствующую графу;

- учитывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи повара, кладовщика.

5.3. Предоставлять меню требования и план- меню (с указанием стоимости блюд) для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

5.4. Возврат и дополнение продуктов оформлять не позднее 9.00 часов.

5.5. Проводить своевременную замену информации на стенде по организации питания, объема получения блюд в граммах.

5.6. Проводить обязательную С-витаминизацию блюд аскорбиновой кислотой. Обеспечить ее сохранение в темном прохладном месте, в закрытой таре, под замком, при строгом соблюдении срока годности.

5.7. Делать ежедневную запись о С-витаминизации в Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

5.8. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 градусов С (для компота) и 35 градусов С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

6. Поварам пищеблока Лаптевой А.А., Коноваловой А.А., Васильевой Н.Л., кладовщику Отликовой Е.С.:

6.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

6.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность кладовщик Отликова Е.С.

6.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями МКДОУ детским садом «Сказка» (заведующий, кладовщик, повар, поставщик) и подлежат полной замене.

6.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Отликова Е.С.- материально ответственное лицо.

6.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, вести учет поступающих продуктов питания в книге складного учета.

6.6. Выдачу продуктов кладовщиком из кладовой на пищеблок повару производить в соответствии с утвержденным меню-требованием не позднее 16.00 предшествующего дня.

6.7. Поварам пищеблока Лаптевой А.А., Коноваловой А.А., Васильевой Н.Л., соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному меню-требованию.

6.8. возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение 48 часов

(не считая субботы и воскресенья) в холодильнике при температуре +2...+6 на заведующего столовой Горбунову Л.В.

7. Для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы назначить заведующего производством (шеф-повара) Горбунову Л.В.

8. Кладовщику Отликовой Е.С. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

9. Работникам пищеблока запрещается переодеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

10. Ответственность за организацию питания в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

11. Заведующему хозяйством Курбатовой Т.П., заведующему производством (шеф-повару) Горбуновой Л.В. нести ответственность за материально-техническое обеспечение пищеблока оборудованием, соответственно маркированному по объему и назначению: техническим электрооборудованием, посудой разной величины и назначения, кухонным инвентарем, оборудованием для уборки помещений, столами для пищевых продуктов, моющими средствами и средствами дезинфекции и другим необходимым оборудованием и инвентарем. Следить за исправностью весовых устройств и своевременно проводить их проверку, наличие мерной тары, работы холодильного оборудования, вентиляции.

12. Всем сотрудникам пищеблока строго придерживаться правил личной гигиены. Санитарную одежду (халаты, фартуки, колпаки, платки) менять при загрязнении.

13. Младшим воспитателям:

13.1. Обеспечивать детей питьевой водой по индивидуальной потребности. Кипяченую воду давать после охлаждения до комнатной температуры. Сохранять в вымытой посуде и менять каждые 3 часа.

13.2. Доставлять еду в группу только в промаркированных, закрытых крышками ведрах и кастрюлях в чистой санитарной одежде (халат, колпак, фартук), чистыми руками. Обувь должна быть безопасной, закрытой.

13.3. Собирать остатки после питания детей в специально маркированные емкости, которые наполняются не более на 2/3 объема.

13.4. Раздавать пищу согласно нормам, докармливать малышей.

13.5. Выполнять правила сервировки стола согласно меню и возраста детей.

14. Педагогическому персоналу:

14.1. Уделять внимание воспитанию культурно-гигиенических навыков до и во время приема пищи, начиная с раннего возраста.

14.2. Вопросы рационального питания детей вносить в тематику родительских собраний, консультаций для родителей.

15. Работникам, связанным с организацией питания детей, проходить обязательные медицинские осмотры в соответствии с действующим Законодательством. В случае несвоевременного прохождения осмотра сотрудников к работе не допускать.

16. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

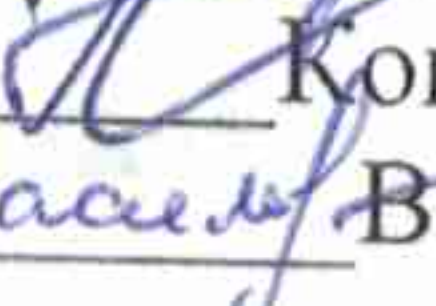
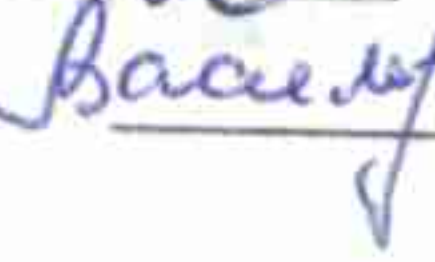
17. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на заведующего производством (шеф-повара) Горбунову Л.А.

Заведующий



И.Э. Крестьянова

С приказом ознакомлены и согласны

 Отликова Е.С.
 Горбунова Л.В.
 Лаптева А.А.
 Коновалова А.А.
 Васильева Н.Л.