Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение
Кузнецовский детский сад

ПРИКАЗ

21.09.2026г **№ 41**

Об организации питания воспитанников ДОУ

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с санитарными правилами и нормами (СанПин 2.3/2.4.4282-26), Уставом ДОУ, в целях эффективной деятельности пищеблока, контроля над качеством приготовления пищи и организации питания воспитанников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.4282-26, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах и с 10-дневным меню, утвержденным руководителем дошкольной организации.

2. Возложить ответственность за организацию питания детей в МКДОУ на калькулятора:

2.1. ежедневное проведение С – витаминизации третьих и сладких блюд непосредственно перед раздачей;

2.2. Составление меню – заказа 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;

- в конце меню ставить подписи калькулятора..

2.3. Представление меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.4.Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10:00 часов.

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – повару и заведующему хозяйством:

3.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

3.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность заведующий хозяйством

3.3. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утверждённым заведующим меню не позднее 17:00 предшествующего дня, указанного в меню.

4. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии калькулятора.

5. Повару Резвих Н.П. необходимо:

5.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

5.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале и строго по утверждённому графику выдачи пищи.

5.3. Проводить закладку в котёл только в присутствии калькулятора;

5.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

6. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно – противоэпидемиологического режима.

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

7. Ответственность за организацию питания детей в группе несут воспитатели и помощники воспитателя:

Кондрашова Лилия Яковлевна
Ляйнвебер Светлана Алексеевна
Шрейдер Вероника Владимировна
Шрейдер Татьяна Владимировна
Репп Евгения Николаевна

8. Во время приёма пищи детьми, воспитателям и помощником воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно – гигиенических навыков.
9. Контроль за организацией питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на калькулятора и заведующего хозяйством

С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения; копия на пищеблоке.

Заведующий МКДОУ
Кузнецовский детский сад Г.И. Резвих

Гофман Т.В. _____
Резвих Н.П. _____
Кондрашова Л. Я. _____
Ляйнвебер С. А. _____
Репп Е.Н . _____
Симонова Н.А. _____
Шрейдер В. В. _____
Шрейдер Т. В. _____