

Отдел образования муниципального района Сосновоборский район Пензенской области
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Солнышко» рабочего поселка Сосновоборск
Сосновоборского района Пензенской области
(МБДОУ детский сад «Солнышко» р. п.Сосновоборск)

ПРИКАЗ

22.09.2025

№32

р.п.Сосновоборск

Об организации питания детей
в 2025-26 уч. году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологическими картами, а также в рамках осуществления в 2025-26 уч.году производственного контроля по данному вопросу

Приказываю:

1. Организовать питание детей в МБДОУ детском саду «Солнышко» р.п.Сосновоборск в соответствии с «Примерным 10 дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 2 лет до 3 лет и от 3 до 7 лет, реализующие основную образовательную программу дошкольного образования, с 10,5 часовым пребыванием.

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с СанПиН.

2. Возложить ответственность за организацию питания на завхоза Барашкину Ольгу Владимировну

3. Утвердить график приема пищи:

завтрак (по возрастной группе) 8.30 – 8.50;

второй завтрак 10.00 – 10.30;

обед 12.00 – 12.40;

полдник 15.30 – 16.00.

4. Ответственной за организацию питания детей Барашкиной О.В.:

4.1. Составлять меню требование накануне предшествующего дня, указанного в меню требовании.

4.2. При составлении меню требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню требования дописывать его в конце списка;
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
- указывать в конце меню требования количество принятых позиций, ставить подписи ответственной за питание, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

4.3. Представлять меню требования для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню требования.

4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню требования оформлять не позднее 9.00 часов.

4.5. Провести своевременную замену информации на стенде «Сбалансированное питание – залог здоровья»: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

4.6. Обновить маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в Типовом рационе питания детей.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – повару, пом. повара, кладовщику:

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 магазина продуктов несут ответственность завхоз учреждения Барашкина О.В.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОО (ответственный за питание повар) и поставщика, в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит завхоз Барашкина О.В. материально -ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья завхоз Барашкина О.В. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности.

5.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню - требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню - требовании, под роспись (повар).

5.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел»,

которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на ответственного за питание Барашкину О.В.

5.8. Поварам: Евдокимовой Л.И., Каримовой Л.А. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

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 Барашкину О.В.

6. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

- Ответственного за питание – Барашкиной О.В.
- повара –Евдокимовой Л.И.
- дежурного администратора

6.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- главного бухгалтера – Гуськова Ю.П.;
- председателя профкома – Фадеева О.А.
- ответственной за питание – Барашкина О.В..

7.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

7.2. Завхозу – Барашкиной О.В. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с главным бухгалтером Гуськовой Ю.П..

8. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

завтрак	8.15 – 8.25;
обед	12.00 – 12.35;
полдник	15.00 – 15.10.

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- Инструкцию по организации детского питания в ДОУ
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;

– именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

11. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

13. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на ответственного за питание Барашкину О.В.

И.о. заведующего

Н.В. Бедай

С приказом ознакомлены:

Барашкина О.В.

Фадеева О.А.

Евдокимова Л.И.

Каримова Л.А.

Гуськова Ю.П.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД "СОЛНЫШКО" РАБОЧЕГО ПОСЕЛКА
СОСНОВОБОРСК СОСНОВОБОРСКОГО РАЙОНА ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ,**
Бедай Наталья Витальевна, Исполняющий обязанности заведующего

08.10.25 14:01 (MSK)

Сертификат 74E60D3631643DD231F54D22CBE98FF3