

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 49 «Чебурашка» Малышевского муниципального округа

ПРИКАЗ

12 января 2026 года

№ 01/од

**Об организации питания детей
в Муниципальном автономном дошкольном образовательном
учреждении «Детский сад № 49 «Чебурашка»
Малышевского муниципального округа
в 2026 году**

В соответствии с 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», от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с примерными 10-дневными меню с 12.01.2026, утвержденные приказами от 01.09.2025 № 120/од «Об утверждении примерного 10-дневного меню для детей с нарушением работы ЖКТ», от 01.09.2025 № 119/од «Об утверждении примерного 10-дневного меню», от 01.09.2025 № 118/од «Об утверждении примерного 10-дневного меню для детей-аллергиков».

2. Изменения в рацион питания детей вносить только с распоряжения заведующего.

3. Назначить ответственного за организацию питания детей в детском саду кладовщика Русыянову Е.Б. На период нахождения Русыяновой Е.Б. в очередном ежегодном отпуске или на больничном листе, назначать ответственного за организацию питания в детском саду повара Белоносову Т.А.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении, поварам, кладовщику и медицинскому работнику разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию

5. Ответственным за организацию питания детей в детском саду (Русыяновой Е.Б., Т.А. Белоносовой):

5.1. Организовать питание в соответствии с СанПин и Санитарных правил;

5.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

5.3. При составлении меню - требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

- указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

5.4. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

5.5. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 12.00 часов.

5.6. Обеспечить контроль над качеством поставляемых продуктов питания, сроки хранения (сертификаты, ветеринарные свидетельства).

5.7. Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с заведующим хозяйством (бухгалтером) Вундер А.А.

6. Кладовщику Русыяновой Е.Б. (материально-ответственное лицо):

6.1. Возложить ответственность за своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов.

6.2. Получать продукты от поставщиков в кладовую.

6.3. При получении пищевых продуктов, проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Журнал учета по продуктам питания».

6.4. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостачу оформлять актом, который подписывается: заведующим, ответственным за организацию питания, кладовщиком.

6.5. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок повару производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня под подпись повара.

7. Медицинской сестре Хмелевой А.А.:

7.1. Обеспечить контроль за организацией питания детей в соответствии с требованием СанПиН 2.3/2.4.3590-206

- выполнение натуральных норм по всем показателям;
- предупреждение нарушений технологии приготовления пищи;
- соблюдение поточности сырой и готовой продукции;
- соблюдение требований технологической и кулинарной обработки продуктов питания.

7.2. Обеспечить контроль за хранением суточных пробы готовой продукции в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 С.

7.3. Проводить ежедневный осмотр работников перед началом работы, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья».

7.4. Обеспечить контроль соблюдения правил личной гигиены работников пищеблока (в том числе состояние ногтей, волос, сменность рабочей одежды при выходе с пищеблока и прочее).

8. Поварам Белоносовой Т.А., Кочуговой В.Е., Гуриной У.А., Бутырских Е.А.

8.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд и производить ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке.

8.2. Работать только по утвержденному меню-требованию.

8.3. Выдачу готовых блюд с пищеблока на группы осуществлять согласно графику утвержденного заведующим.

8.4. Строго соблюдать санитарно-гигиенические требования к содержанию пищеблока.

8.5. Строго соблюдать правила личной гигиены (в том числе состояние ногтей, волос, сменность рабочей одежды при выходе с пищеблока и прочее).

9. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель - Чернышова С.Н. (заведующий);

Заместитель председателя - Косарева У.Д. (делопроизводитель);

Члены комиссии:

- Хмелева А.Е. (медицинская сестра);

- Русыянова Е.Б. (кладовщик, ответственный за организацию питания).

10. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранится в специальной папке);

- медицинскую аптечку;

- огнетушитель;

- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

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

12. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели:

- строго соблюдают график получения готовых блюд на пищеблоке и график приема пищи детьми;

- обеспечивают соответствие объема порций при раздаче и качество раздаваемой пищи (температурный режим).

13. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ МДС № 49

С.Н. Чернышова