

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 24 «Ладушки»
(МКДОУ «Детский сад № 24 «Ладушки»)

ПРИКАЗ

01.09.2025

№ 0109-80Д

с. Бутка

«Об организации питания детей в 2025-2026 учебном году»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с 10-дневным меню, а также в рамках осуществления в 2025-2026 учебному году производственного контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет.
 - 1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом в соответствии с Методическими указаниями.
2. Возложить ответственность за организацию питания на фельдшера Гостюхину Татьяну Владимировну.
3. Ответственному за организацию питания детей фельдшеру Гостюхиной Татьяне Владимировне:
 - 3.1. Составлять меню-требование учитывая 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 медсестры, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.
 - 3.2. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 3.3. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.
 - 3.4. 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. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – шеф-повару, поварам, кладовщику:
 - 4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

4.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность заведующий хозяйством Симакова Евдокия Яковлевна.

4.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается фельдшером Гостюхиной Татьяной Владимировной, заведующим хозяйством Симаковой Евдокией Яковлевной.

4.4. Получение продуктов в склад производит заведующий хозяйством - Симакова Евдокия Яковлевна.

4.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья заведующий хозяйством проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

4.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

4.7. 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 её ведение возлагается на фельдшера Гостюхину Татьяну Владимировну.

4.8. Поварам Метлевой Евгении Ивановне, Косовой Лидии Николаевне, Карсаковой Ольге Владимировне строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующим графиком.

4.9. Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

4.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за её хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресения) в специальном холодильнике при температуре +2, +6 С на фельдшера Гостюхину Татьяну Владимировну.

5. Контроль за организацией питания проводить в соответствии с Алгоритмом «Организация контроля за питанием в ДОО».

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

- завтрак 8.10 - 8.45

- обед 11.10 - 12.30

- полдник 15.00 - 15.10

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов.

- инструкция по организации детского питания в ДОО;

- медицинскую аптечку;

- огнетушитель;

- диэлектрические коврики около каждого прибора;

- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

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

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

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

11. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на фельдшера Гостюхину Татьяну Владимировну.

Заведующий



Г.Н. Ощуква

С приказом ознакомлены:

34/

В дело № 02-20 за 2025 г.
Делопроизводитель
Л.Е.Нестерова
01.09.2025 г.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 352191790442986473152692261956718905753445707875

Владелец Ощукова Галина Николаевна

Действителен с 17.04.2026 по 17.04.2027