



Унифицированная форма № Т-6
Утверждена постановлением
Госкомстата России от 05.01.2004 № 1

Форма по ОКУД

Код
0301005

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 7» муниципального образования городской округ Ялта
Республики Крым

по ОКПО

(наименование организации)

Номер документа	Дата составления
5	01.09.2025

ПРИКАЗ

(распоряжение)

об организации питания детей

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения

«Детский сад № 7»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024 - 2025 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с примерным меню, утверждённым руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учётом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей дошкольных образовательных организаций. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей МАДОУ.

2. Возложить ответственность за организацию питания на диетсестру Устюгову В.М.

Утвердить график выдачи пищи:

- завтрак (в соответствии с режимом групп) с 08:25 до 08:40
- кисломолочная продукция (в соответствии с режимом групп) с 10:00 до 10:30
- обед (в соответствии с режимом групп) с 11:35 до 12:50
- уплотнённый полдник (в соответствии с режимом групп) с 15:30 до 16:00

3. Ответственному за питание Устюговой В.М. составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проверяя норму выхода блюд;
- представлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 09:10.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении (поварам, кладовщику):

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность: кладовщик, диетсестра.
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается комиссией, утвержденной руководителем ДОУ, бухгалтером по питанию и поставщика в лице экспедитора;
- получение продуктов в кладовую производит кладовщик материально - ответственное лицо;
- выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17:00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы:

- понедельник: Устюгова В.М., медицинская сестра;
- вторник: Надькина Г.Н., заведующий;
- среда: Козлова Е.С., заведующего по хозяйству;
- четверг: Берсан Т.А., старший воспитатель;
- пятница: Прокопчик Н.М., воспитатель.

Ответственным лицам за снятие пробы готовых блюд необходимо:

- снимать пробу непосредственно из котла за 30 минут до выдачи пищи на группы после равномерного перемешивания блюда в объеме не более одной порции в соответствии с перечнем блюд, которые приведены в меню - раскладке;

- результаты снятия пробы вносить в Журнал бракеража готовой продукции, который хранится на пищеблоке. Ответственность за ведение возложить на Устюгову В.М., медсестру.

6. Поварам, строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующей графику:

- 07:00 - мясо, куры в 1 блюдо, продукты для запуска;

- 07:30 - масло в кашу, сахар для завтрака;

- 09:00 - тесто для выпечки;

- 10:00 - 11:00 продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);

- 11:30 - масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;

- 13:30 - продукты для уплотнённого полдника.

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии. питания.

7. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы.

8. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;

- должностные инструкции по соблюдению санитарного противоэпидемиологического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

9. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи, курить в рабочее время.

10. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут:

1 младшая группа общеобразовательной направленности (№1): воспитатель: Смоленская У.А., Кожан Е.В., помощник воспитателя: Кривоносова О.Ю.;

2 младшая группа общеобразовательной направленности (№2): воспитатели Лапшева В.В., Халилова Я.В.; помощник воспитателя: Беспальченко А.В.;

средняя группа общеобразовательной направленности (№3): воспитатели Невмержицкая Е.Р., Котова Е.А.; помощник воспитателя: Квич С.С.;

старшая группа общеобразовательной направленности (№4): воспитатели Волкодаева Е.О., Максимова Н.М.; помощник воспитателя: Артюнян Н.К.;

подготовительная группа общеобразовательной направленности (№5): воспитатели Берсан Т.А., помощник воспитателя: Фадеева А.П.;

разновозрастная группа комбинированной направленности (№6): воспитатели Прокопчик Н.А., Навальнева Ю.Е., помощник воспитателя.

11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

12. Ответственность за выполнение данного приказа возлагаю на диетическую медсестру Устюгову В.М., заведующего по хозяйству Козлову Е.С.



**Руководитель
организации:**

заведующий
(должность)


(личная подпись)

Надькина Г.Н.
(расшифровка подписи)