ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Документ отправлен на официальный сайт: 44.simds.ru
Уполномоченное лицо – руководитель образовательного учреждения:
Шевякова Людмила Николаевна
Действителен с: с 22.05.2026, 09-13
Действителен до: до 15.08.2027, 09-13
Ключ подписи: 3DC1FB92AFE77494105A33D8B284BC32

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида №44 «Грибочек» муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым

ПРИКАЗ

31 августа 2026г. №146

Об организации питания в 2026 году в МБДОУ №44 «Грибочек»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в дошкольном учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, а также в рамках осуществления производственного контроля по данному вопросу в 2026 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026г. №18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»», которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Обеспечить организацию питания детей льготных категорий в соответствии с Постановлением администрации города Симферополя.

3. Шеф-повару Черненко Н.А. и медицинской сестре:
- разрабатывать десятидневное меню в соответствии с правилами и нормами СанПиН, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
- составлять ежедневное меню-раскладку установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
- организовывать замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- контролировать правильную кулинарную обработку, выход блюд и вкусовые качества пищи;
- контролировать правильность хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- ежедневно отбирать суточные пробы готовой продукции и правильное её хранение в холодильнике при t= +2-+6°С;
- ежемесячно подсчитывать ингредиенты по накопительной ведомости;
- контролировать санитарное состояние пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

4. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего

ДОУ.

5. Создать приемочную комиссию в составе:
Председатель комиссии: Драморецкая О.А. – кладовщик
Члены комиссии: Бацюн Е.Е. – повар
Черненко Н.А. – шеф-повар

6. Приемочной комиссии:
- принимать продукты питания и продовольственного сырья при наличии сопроводительных документов, которые подтверждают их происхождение, безопасность и качество – сорт, категорию, дату изготовления, сроки реализации, условия хранения;
- составлять акт возврата продуктов в трех экземплярах в день принятия продукта, если продукт недоброкачественный или имеет большой (сверх стандартного) процент отходов;
- составлять акт принятия продуктов в 2-х экземплярах, если обнаружен недостаток или избыток одного из видов продуктов (акт составляется в тот же день, когда был обнаружен недостаток или избыток);
- составлять акт в случае порчи продуктов в кладовых ДОУ.

7. Возложить ответственность на кладовщика Драморецкую О.А. за:
- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- работу с поставщиками продуктов;
- работу по программе «Меркурий»;
- ежедневное размещение меню в уголке для родителей;

8. Кладовщику Драморецкой О.А. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ «ЦЦООО»

9. Возложить ответственность на поваров за:
- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку;
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов в соответствии с требованиями СанПиН;
- совместное с кладовщиком и медсестрой составление разнообразного меню;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ №44_____Л.Н. Шевякова

С приказом ознакомлены: _____ Н.А. Черненко
_____ Е.Е. Бацюн
_____ О.А. Драморецкая