



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад общеразвивающего вида № 102 «Рябинушка»
муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым
(МБДОУ № 102 «Рябинушка» г. Симферополя)

ПРИКАЗ

01 сентября 2025 г.

№ 97 - А

«Об организации питания в МБДОУ № 102»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.4.3590 – 20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МБДОУ в соответствии с Положением об организации питания в МБДОУ № 102, правилами и нормами СанПиН 2.3.2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

1.1. Пролонгировать «Положение об организации питания», «Положение о совете по питанию», «Положение по бракеражной комиссии».

2. Возложить ответственность на Новохатскую В.Н.- медицинскую сестру за:

2.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.
2.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;

2.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

2.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

2.5. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

2.6. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

2.7. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

2.8. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их выдачи;

2.9. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

2.10. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

2.11. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря,

посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

3. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии – Максеева М.Л. – Заведующий МБДОУ №102

Кашкина В.П. – рабочий по стирке

Суханик А.Г. – ст. воспитатель

Воробей А.Г. - воспитатель

Кислякова Т.В. – делопроизводитель

Онищенко Е.В.. – зам. зав. по АХЧ

3.1. Утвердить график работы бракеражной комиссии:

№ п/п	Фамилия имя отчество	должность	День недели
1	Максеева М.Л. Воробей А.Г.	Заведующий Воспитатель	Понедельник
2	Кислякова Т.В. Суханик А.Г.	Делопроизводитель Ст. воспитатель	Вторник
3	Онищенко Е.В. Кислякова Т.В.	Зам.зав. по АХЧ Делопроизводитель	Среда
4	Максеева М.Л. Воробей А.Г.	Заведующий Воспитатель	Четверг
5	Кашкина В.П. Онищенко Е.В.	Рабочий по стирке Зам.зав. по АХЧ	Пятница

3.2. возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

4. Возложить ответственность на зам. зав. по АХЧ Онищенко Е.В.. за:

4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

Возложить ответственность на кладовщика Боеву Е.Л. за:

4.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

4.3. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке

4.4. работу с поставщиками продуктов.

5. Возложить ответственность на повара Исмаилову Л.П. за:

5.1. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

5.2. совместное с кладовщиком и медицинской сестрой составление разнообразного меню;

5.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

5.4. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение

5.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

6. Возложить ответственность на воспитателей за:

- 6.1. обеспечение приема пищи детьми;
- 6.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 6.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 6.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

7. Утвердить график закладки основных продуктов:

7.15 – закладка продуктов на завтрак

9.30 – закладка мяса (рыбы, птицы) на обед

Второй завтрак

10.00 – закладка крупяных и овощных продуктов на обед (кроме масла, сметаны и сахара). Теста на полдник

11.00 – закладка масла, сахара, сметаны на обед

13.00 – закладка основных продуктов на полдник

8. Утвердить список сотрудников, осуществляющих проверку закладки продуктов:

дни	ответственный
Понедельник	Максаева М.Л. - заведующий
Вторник	Новохатская В.Н. – медицинская сестра
Среда	Онищенко Е.В. – зам.зав. по АХЧ
Четверг	Воробей А.Г. - воспитатель
Пятница	Кашкина В.П. – рабочий по стирке

9. назначить эксперта принимающего продукты питания.

В соответствии с требованиями части 3 – 4 статьи 94 Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» для проверки предоставленных поставщиком (подрядчиком, исполнителем) результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контрактов, СанПиН 2.3.2.4.3590-20.

- Вменить в обязанности поварам Исмаиловой Л.П. функции экспертов принимающих продукты питания.

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ №102



Handwritten signature of M.L. Maksayeva

М.Л. Максаева