

**П Р И К А З**

от 01.09.2025г.

№ 28-ОД

*«Об организации питания воспитанников  
МБДОУ «Детский сад № 22 «Зайчик»  
в 2025 – 2026 учебном году»*

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в 2025-2026 учебном году, -

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5-х до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет, посещающих ДОУ с 10,5 часовым режимом функционирования».

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

1.1 Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2025-2026 учебный год.

2. Возложить ответственность за организацию питания на медсестру Пильчук Н.А.

3. Ответственному за питание:

3.1. Составлять меню – требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.2. При составлении меню – требования учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, предоставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

3.3. Возврат и добор оформляется накладной не позднее 10.00.

3.4. Производить заказ продуктов в строгом соответствии с данным меню по электронной почте согласно заключенным контрактам.

3.5. Вести тетрадь контроля за температурным режимом холодильного оборудования.

3.6. Вести тетрадь заказов продуктов питания.

4. Повару пищеблока:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному меню.

4.2. За точность веса, количество, качество получаемых продуктов ответственность несет повар.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад № 22 «Зайчик» и поставщика.

4.4. Прием продуктов производить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции.

- 4.5. Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблок и в кладовой (кроме членов комиссии).
- 4.6. Отпускать блюда, согласно графику выдачи продуктов питания на группы.
- 4.7. Приготовление пищи производить согласно технологическим картам приготовления и примерного десятидневного меню.
- 4.8. Выдачу готовой продукции производить только после проведения контроля бракеражной комиссии в составе не менее 2-х человек. Результаты контроля фиксировать в журнале бракеража готовой продукции.
- 4.9. Следить, чтобы масса порционных блюд соответствовала выходу блюда, указанному в меню.
- 4.10. Производится отбор суточных проб готовой продукции (все блюда) непосредственно после приготовления пищи.
- 4.11. Хранить суточные пробы в холодильнике при температуре +4, +6 градусов 48 часов.
- 4.12. Для информирования родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивать меню в уголках групп с указанием полного наименования блюд, их выход.
5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры и членов комиссии по питанию. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медицинскую сестру.
6. Производить систематический учет бракеража готовой и сырой продукции, вести накопительные ведомости по выполнению натуральных и денежных норм в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
7. Пудовой В.Ю. осуществлять руководство работой комиссии по контролю за организацией питания.
  - 7.1. Проводить систематический контроль за организацией питания детей в учреждении в группах.
  - 7.2. Осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока и кладовой, групп.
8. Воспитателям и младшим воспитателям:
  - 8.1. Строго выполнять режим питания воспитанников;
  - 8.2. Прививать воспитанникам культуру приема пищи и поведения за обеденным столом;
  - 8.3. Привлекать к сервировке столов воспитанников с 3-х лет.
  - 8.4. Следить, чтобы число дето/дней по табелям посещаемости строго соответствовало числу детей, состоящих на питании в «меню-раскладке».
  - 8.5. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей.
9. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

С приказом от 01.09.2025г. № 28-ОД ознакомлены:

Учитель-логопед «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025г. \_\_\_\_\_ В.Ю. Пудова  
Воспитатель «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025г. \_\_\_\_\_ Н.С. Мартынова  
Воспитатель «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025г. \_\_\_\_\_ Т.Н. Симонова  
Воспитатель «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025г. \_\_\_\_\_ Е.Е. Самохина  
Воспитатель «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025г. \_\_\_\_\_ Е.Н. Пониделко  
Мл. воспитатель «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025г. \_\_\_\_\_ А.О. Мирзоян  
Мл. воспитатель «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025г. \_\_\_\_\_ А.А. Десятникова  
Мл. воспитатель «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025г. \_\_\_\_\_ Л.В. Назаренко  
Медсестра «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025г. \_\_\_\_\_ Н.А. Пильчук  
Повар «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025г. \_\_\_\_\_ А.Н. Костюк