



А КРЫМ

Кировский район

МБДОУ «Детский сад №1»Теремок» с.Золотое поле»
297330 ,РК Кировский район, с.Золотое поле, ул.Тагакова.4

ПРИКАЗ

от 28.08.2025г.

№ 140

*О назначении ответственного за
организацию питания детей в МБДОУ на
2025-2026 учебный год*

С целью организации сбалансированного рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, 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 2025-2026 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 2-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 9-ти часовым режимом функционирования» утвержденным заведующей ДОУ
2. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей ДОУ
3. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2025-2026 уч. год.
4. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Савенко И.М. и заведующего хозяйством Дроган А.В., ответственному за питание Савенко И.М. и Дроган А.В. следующий круг функциональных обязанностей:
 - 4.1. Осуществлять систематический контроль:
 - за графиком закладки продуктов, выдачи готовых блюд;
 - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
 - за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
 - за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
 - за еженедельный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°....+6°;
 - за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;

-
- за ведение табеля посещаемости детей в группах;
 - за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции.)

Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню при составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДООУ;
- в меню ставить подписи, завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующей.

5. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов

6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении - поварам и заведующему хозяйством:

- Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню
- За своевременность доставки продуктов точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несет ответственность заведующая хозяйством Дроган А.В. и медицинская сестра Савенко И.М.
- Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщика
- Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню

7. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры Савенко И.М. и заведующего хозяйством Дроган А.В.

8. Поварам Перии Э.Т. и Бычковой О.Л. необходимо:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестры с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
- производить закладку продуктов в котел в присутствии медицинской сестры

10. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте

11. На пищеблоке необходимо иметь:

- картотеку технологии приготовления блюд;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за сутки;

12. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей:

- группа Цветочки -Тахтарова А.Т., Федкович Н.В.
- группа Непоседы - Смаилова Э.Т., Федкович Н.В.
- группа Почемучки - Сейдаметова Л.У., Савченко В.Г.
- группа Фиксики - Ядевич К.В., Савельева Н.С.
- группа Смешарики – Смилык Н.А., Сапожник Т.А.

Во время приёма пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно - гигиенических навыков.

13. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ _____ Гладышева Н.П.

С приказом ознакомлены:

_____/Смаилова Э.Т. /
_____/Тахтарова А.Т./
_____/Ядевич К.В./
_____/Смилык Н.А../
_____/Сейдаметова Л.У./
_____/Дроган А.В./
_____/Савенко И.М./
_____/Перия Э.Т./
_____/Бычкова О.Л./
_____/Федкович Н.В./
_____/Суховеева И.М./
_____/Савченко В.Г./
_____/Сапожник Т.А./
_____/Савельева Н.С../