

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад общеразвивающего вида №13» городского округа Самара**

443044, г. Самара, ул. Самолётная, д. 117 т. 931-21-22, факс 931-35-82, sdo.ds13@63edu.ru

ПРИКАЗ

№ 91–од

от 28.08.2026г

Об организации питания детей и сотрудников на 2026 – 2027 учебный год

В соответствии СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и в целях организации сбалансированного и рационального питания воспитанников, строгого соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с основным двухнедельным меню, а также осуществления контроля за организацией питания в МБДОУ «Детский сад № 13» г.о. Самара,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания воспитанников и работников медицинскую сестру Звонарёву Л.В. с соблюдением инструкции ответственного лица за организацию питания (Приложение 1)
2. Ответственному по питанию следить за приготовлением блюд из основного «Цикличное двухнедельное меню» для возрастной категории детей от 3 лет до 7 лет с использованием утверждённых технологических карт приготовления блюд, входящих в основное меню.
3. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы закладки продуктов на каждого ребёнка, учитывая норму выхода готового блюда;
 - указывать норму выхода готового блюда в расчёте на 1 ребёнка;
 - в конце меню прописью указывать количество позиций выдаваемых продуктов, ставить подписи кладовщика, повара, медсестры, заведующего МБДОУ.
4. Представлять меню для утверждения заведующим МБДОУ не позднее 16 часов предшествующего дня.
5. Изменения в «Цикличное двухнедельное меню» можно вносить только при условии согласования с заведующим МБДОУ.
6. Разрешается работать только по утверждённому меню с указанием стоимости набора продуктов на 1 ребёнка и массы готовых блюд.
7. При необходимости возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9 часов текущего дня.
8. Осуществлять систематический контроль за качеством поступающих продуктов и сырья, соответствия её сертификатам качества и сопроводительным документам; за санитарными условиями перевозки и хранения продуктов и сырья, в том числе санитарных паспортов на машины и санитарных книжек экспедиторов.
9. Обеспечивать чёткий результативный контроль за качеством приготовления блюд, соблюдения технологии и графика выдачи готовых блюд, качеством использования столовой и кухонной посуды.
10. Своевременно принимать меры по устранению замечаний, высказываемых работниками и родителями по вопросам организации питания, в том числе вносимыми ими в «Журнал отзывов и предложений по организации питания детей».

11. Возложить персональную ответственность за качество организации питания воспитанников в группах в соответствии с режимом дня на воспитателей:
 - соблюдение сервировки стола для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, салатников, наборов столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
 - применение индивидуального подхода к ребенку во время приема пищи;
 - ведение ежедневного контроля за объемом порций;
 - ведение табеля посещаемости воспитанников;
 - при приеме пищи использовать отдельную посуду;
 - соблюдение питьевого режима в группе, фиксируя сменность бутилированной(кипяченой) воды в Журнале;
 - содержание уголков по питанию в группах в актуальном состоянии (ежедневно доводить до сведения родителей меню с указанием выхода готовой продукции и стоимости суточного набора продуктов в расчёте на одного ребёнка)
 - своевременное информирование руководство МДОУ о всех замечаниях , а так же предложениях, поступающих от родителей по вопросам организации питания детей;
 - ведение систематического обучения воспитанников навыкам дежурства.
12. Возложить персональную ответственность за качество организации питания воспитанников в группах в соответствии с режимом дня на младших воспитателей:
 - осуществление раздачи пищи только в отсутствии детей за столами;
 - контроль за температурой готового блюда;
 - своевременную раздачу второго блюда;
 - соблюдение нормы порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
 - строгое соблюдение графика получения готовых блюд с пищеблока;
 - строгое соблюдение порядка получения готовых блюд с пищеблока (емкости промаркированы);
 - строгое соблюдение правил мытья и хранения посуды, правил хранения моющих и дезинфицирующих средств в группе, правил мытья столов (перед и после каждого приема пищи).
13. Старшему воспитателю Вяткиной Т.А.:
 - своевременно осуществлять педагогический контроль за организацией питания в группах;
 - включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального пищевого поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков;
 - планировать и проводить разъяснительную работу с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры питания, этикета приема пищи.
14. Терсиной Н.Ф.:
 - своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников;
 - систематически осуществлять контроль за рациональным использованием работниками пищеблока технологического оборудования;
 - своевременно осуществлять заявку на проведение плановых (внеплановых) мероприятий по дезинсекции, дератизации, дезинфекции, очистки вентиляции;
 - обеспечить запас моющих, дезинфицирующих средств и средств индивидуальной защиты не менее чем на 30 дней.

15. Кладовщику Никоновой М.В.:

- строго соблюдать правила приема пищевой продукции и продовольственного сырья на склад (наличие сопроводительных документов, маркировки);
- своевременно предоставлять поставщикам продуктов требования-заявки на необходимые пищевые продукты в соответствии с основным двухнедельным меню;
- вести и оформлять необходимую документацию в соответствии с действующим СанПиН;
- строго соблюдать требования по хранению продуктов на складе в соответствии с действующим СанПиН;
- повысить личную ответственность за качество принимаемой продукции. Не допускать случаев приёма продуктов не соответствующих ГОСТу, содержащих запрещённые в детском питании компонента (согласно перечня Роспотребнадзора), без сертификатов качества и товарных ярлыков;
- на продукцию, несоответствующего качества и поданной заявке, а также в меньшем, чем заявлено, количестве или по несоответствующей договору цене в обязательном порядке в течении суток направлять в адрес поставщиков претензионные акты;
- производить выдачу продуктов со склада строго в соответствии с меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
- предоставлять заведующему ежедневно на согласование заявку пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания на складе с бухгалтером;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в помещениях склада, холодильного оборудования.

16. Повару Хусаиновой Л.И.:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
 - производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов бракеражной комиссии, согласно утвержденному графику (не реже двух раз в неделю);
 - выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;
 - строго соблюдать график выдачи готовых блюд на группы;
 - осуществлять контроль температуры готовых блюд при раздаче;
 - оставлять верхнюю одежду в раздевалке;
 - осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока, содержать холодильник суточных проб в чистоте.
- 16.1. Повара несут персональную ответственность за организацию работы на пищеблоке, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.
- 16.2. Не допускается хранение личных вещей, продуктов питания из дома, верхней одежды на пищеблоке.
17. Возложить персональную ответственность на бухгалтера за:
- строгое соблюдение использования бюджетных ассигнований на питание льготников, своевременное перечисление денежных средств на расчетный счет организаций-поставщиков согласно договора на поставку пищевой продукции и продовольственного сырья;

- проведение ежемесячной ревизии продуктов на складе;
- подсчет стоимости дневного рациона питания на одного ребенка с указанием данных в ежедневных меню для родителей (законных представителей) воспитанников;
- своевременное начисление родительской платы за уход и присмотр за ребенком в ДОУ.

Срок исполнения: постоянно

18. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 13

К.М.Пыргаева

С приказом ознакомлены:



ФИО	Дата	Подпись
Суханкина С.В.	28.08.26	
Чернова С.Н.	28.08.26	
Ибряшкина Л.Е.	28.08.2026	
Вяткина Т.А.	28.08.2026	
Герасимова Е.М.	28.08.2026	
Семинихина О.А.	28.08.26	
Овчаренко М.И.	28.08.26	
Равинская Г.Н.	28.08.2026	
Виштак А.И.	28.08.26	
Звонарева Л.В.	28.08.26	
Султонова М.А.	28.08.26	
Путылина Д.А.	28.08.26	
Касимова Т.К.	28.08.26	
Глущенко А.А.	28.08.26	
Караева А.Ф.	28.08.26	
Хусаинова Л.И.	28.08.26	
Никонова М.В.	28.08.26	
Терсина Н.Ф.	28.08.26	
Сидорова Н.И.	28.08.26	
Ромаданова Е.И.	28.08.26	