

ПРИКАЗ

№ 93—од

от 28.08.2026г.

**О возложении ответственности в соответствии
с положением об организации питания**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарными правилами и 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», Уставом ДОУ, «Положением об организации питания» определяющий порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Определить деятельность должностных лиц, работающих в Учреждении (заведующего, повара, медсестры, кладовщика, воспитателей, младшего обслуживающего персонала, работников пищеблоков) по формированию рационов питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания,

- организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке,
- организация хранения пищевых продуктов
- организации приема пищи детьми
- организации производственного контроля за питанием детей
- организации общественного контроля за питанием детей.

2. Кладовщику:

- 2.1. Осуществлять входной контроль поступающих продуктов на склад учреждения соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно действующего СанПиН
- 2.2. Нести ответственность за своевременность поставки продуктов, точность веса, количества и качества ассортимента продуктов, получаемых с базы поставщика.
- 2.3. При обнаружении некачественных продуктов или их недовеса оформить актом, который подписывают представители ДОУ и экспедитор поставщика.
- 2.4. На основании заявки (количества детей) с 13.00 до 15.00 часов дня подавать заявку поставщику на завоз продуктов для питания детей на последующий день.
- 2.5. Прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии медсестры, заведующей, повара.
- 2.6. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16-00 каждого дня.
- 2.7. Строго следить за закрытием складов в течении рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях
- 2.8. В случае её отсутствия ответственными за прием продовольственного сырья назначить: Заведующего хозяйством, медицинскую сестру.

Срок-постоянно

3. Медицинской сестре:

Осуществлять

- 3.1. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка
- 3.2. Ведение контроля за организацией питания в ДОУ.

- 3.3. Контроль за формированием рациона питания, который проводится ежедневно и анализ рациона питания. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносить на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости.
- 3.4. Контроль за организацией правильного питьевого режима.
- 3.5. Учёт питающихся детей с занесением данных в заявку на питание по группам и присутствующим работникам ДОУ и оформлять заявку на пищеблок.
- 3.6. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании ежедневно с занесением результатов в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.
- 3.7. Разработку 10 – дневного меню на основе примерного, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.
- 3.8. Присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 3.9. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню в каждой возрастной группе.
- 3.10. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом нормы продуктов на каждого ребёнка, с указанием выхода блюда для дошкольного возраста накануне предшествующего дня, которое подписывается медработником, одним из поваров, принимающий продукты со склада и кладовщиком, выдающим продукты повару.
- 3.11. Предоставляет меню – требование на утверждение заведующему ДОУ накануне предшествующего дня.
- 3.12. Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
- 3.13. Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
- 3.14. Проведение С – витаминизация третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень)
- 3.15. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
- 3.16. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче
- 3.17. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.
- 3.18. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной по выполнению норм питания детей. Анализировать подекадно, при необходимости с последующей коррекцией.
- 3.19. Контроль за своевременным прохождением работниками медицинских осмотров.
Срок-постоянно
- 3.20. Осуществлять контроль по увеличению объёмов порций ежедневно в дни функционирования учреждения с составлением соответствующего акта.
Срок-по мере необходимости

4. Поварам:

- 4.1. Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.
- 4.2. Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды.
- 4.3. Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке – постоянно.
- 4.4. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
- 4.5. Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под подпись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
- 4.6. Ежедневно отбирать и хранить суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой и хранить в холодильнике при температуре +2,+6 градусов.
- 4.7. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
- 4.8. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

- 4.9. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени.
- 4.10. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.
- 4.11. Возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

Срок-постоянно

5. Бракеражной комиссии

- 5.1. Осуществлять контроль за организацией питания воспитанников
- 5.2. Осуществлять контроль за организацией питания в ДОУ, представлять отчет на производственных совещаниях.
- Доводить до сведения повара результаты бракеражной комиссии по качеству приготовленной пищи с подписью об ознакомлении

6. Бухгалтеру:

- 6.1. Вести строгий учёт электронных ветеринарных документов в системе «Меркурий»

Срок-постоянно

7. Ответственным лицам вести документацию по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями и хранить у кладовщика в соответствии с Номенклатурой дел.

Срок-постоянно

8. Отчеты об организации питания в учреждении доводить до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях)

Срок- не реже 1 раз в год.

9. Контроль исполнения данного приказа я оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 13

К.М.Пыргаева

С приказом ознакомлены:

ФИО	Дата	Подпись
Хусаинова Л.И.	28.08.26	
Никонова М.В.	28.08.2026	
Звонарёва Л.В.	28.08.26	
Суханкина С.В.	28.08.2026	