

ЧӐваш Республикинчи Сене Шупашкар хулин
«Ачасен социалла сынлах хӑнахӑвӑсене мала хурса
пӑтӑмӑшле аталанма пулӑшакан 40-мӑш «Радость»
ача сачӑ» муниципалитетӑн школ умӑнхи бюджет
вӑренӑ учреждений

Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
«Детский сад общеразвивающего вида с
приоритетным осуществлением деятельности по
социально-личностному развитию детей № 40
«Радость» города Новочебоксарска
Чувашской Республики

ПРИКАЗ
(распоряжение)

Номер документа	Дата составления
20/2	01.09.2025

Об организации питания
в МБДОУ «Детский сад № 40 «Радость»

В соответствии с Санитарными правилами СП 2.4.3648-20, с целью организации
сбалансированного рационального питания детей МБДОУ «Детский сад № 40 «Радость»
Приказываю:

1. Организовывать питание детей в учреждении в соответствии с перспективным 10-дневным
меню утвержденным руководителем (Приказ № 98 от 06.04.2023г.)

1.1 Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения руководителя и в
соответствии с Методическими указаниями.

2. Возложить ответственность за организацию питания на Аксакову Т.А., старшего воспитателя
(10 Пятилетки, 42), Драгункину О.В., старшего воспитателя (Пионерская, 25), Иванову Л.С.,
зам зав по УВР (Винокурова, 63), Горшенину Е.Н., (Строителей, 36)

3. В соответствии с СП 2.4.3648-20 утвердить график приема пищи (приложение 1).

4. Ответственность за составление меню – требования возложить на повара Кугушеву Н.Г.,
повара Волкову Е.О., повара Шершицкую Н.Н., повара Зенину Н.А., повара Петрову А.В.,
повара Конькову Е.Е., повара Оринову Е.С.

Ответственным за составление меню выполнять требования:

- Составлять меню – требование накануне согласно численности детей и
утвержденного 10-дневного меню
- Определять нормы на каждого ребенка и сотрудника соответственно норме питания
детей;
- При составлении меню руководствоваться технологическими картами;
- Представить меню-требование для утверждения заведующим накануне
предшествующего дня, указанного в меню;
- Возврат и добор продуктов оформлять не позднее 9⁰⁰.

4. Поварам строго соблюдать правила и технологию приготовления блюд, закладку
необходимых продуктов производить коте в присутствии ответственных лиц за
организацию питания.

5. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой
продукции в установленном порядке и за ее хранение на поваров: Кугушеву Н.Г., Волкову
Е.О., Петрову А.В., Шершицкую Н.Н., Зенину Н.А., Конькову Е.Е., Оринову Е.С.

6. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность кладовщики Михайловой Н.А., Алексеева М.П., Симакова С.Н.
7. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщики совместно с медицинскими работниками проводят визуальную органолептическую оценку их доброкачественности. Результаты осмотра продуктов фиксируются в «Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок»
8. На пищеблоке необходимо иметь: инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима; технологические карты приготовления блюд; график закладки продуктов; график выдачи готовых блюд; нормы контрольных блюд, контрольное блюдо; суточную пробу за 2 суток; медицинскую аптечку; огнетушитель; диэлектрические коврики около каждого прибора.
9. Работникам пищеблока запрещается хранить личные вещи на рабочем месте.
10. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатель и младший воспитатель;
11. Общий контроль организации питания оставляю за собой.

Руководитель организации

заведующий
(должность)



(личная подпись)

Е.Н. Горшенина
(расшифровка подписи)

С приказом ознакомлены: