

Чăваш Республикин Элĕк
муниципаллă округĕн школ сÿлне
ситмен ачасене пĕлÿ паракан
муниципаллă бюджетлă
учрежденийĕ «Тавăтри ача сачĕ
«Пучах»



Муниципальное бюджетное
дошкольное образовательное
учреждение «Таутовский детский
сад «Колосок» Аликовского
муниципального округа
Чувашской Республики

429260, Чувашская Республика, Аликовский муниципальный округ, дер. Таутово, ул. Молодежная, д. 9
тел. : 8(83535) 63-2-75, e-mail: alikov_det3@rchuv.ru

Хушу

Приказ

от 29.08.2025 г. № 58

Об организации питания воспитанников и сотрудников учреждения в 2025-2026 учебном году

С целью сохранения здоровья воспитанников, организации сбалансированного и рационального питания воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с утвержденным 10-дневным меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в учреждении в 2025-2026 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников в учреждении в соответствии с;
 - примерным 10-ти дневным менюготавливаемых блюд для детей в возрасте от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет;
 - изменения в меню вносить только по согласованию с руководителем учреждения.
2. Всем работникам учреждения при организации питания строго соблюдать требования СанПиН.
3. Возложить ответственность за организацию питания, хранение суточных проб, ведение документации по работе пищеблоков на повара и медицинскую сестру учреждения.
4. Ответственным за организацию питания:
 - 4.1. составлять меню-раскладки (отдельно для воспитанников в возрасте с 1 года до 3-х лет и отдельно для воспитанников в возрасте старше 3-х лет) накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - 4.2. при составлении меню-раскладки учитывать следующие требования:
 - определить нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи повара, завхоза, одного из поваров, принимающего продукты из кладовой.
 - 4.3. предоставлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - 4.4. возврат и добавление продуктов в меню оформлять не позднее 09:00 часов.
5. Определить для ответственных за питание следующий круг функциональных обязанностей:
 - 5.1. Осуществлять систематический контроль:
 - за графиком закладки продуктов;
 - за графиком 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 готовых блюд, холодильного оборудования;
 - за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре + 2....+ 6 градусов;
 - за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
 - за ведением документации пищеблока;
 - за организацией питания детей-аллергиков;
 - за сохранностью состояния пищеблока и оборудования, а также его использованием работниками пищеблока по назначению;
 - за рациональном расходовании ресурсов (электроэнергии, водо-и—тепло снабжения);
 - за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.
- 5.2. Ежедневно в 07.30 часов вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и организовывать выдачу во все возрастные группы.

6. Повару:

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- регулярно проводить отбор суточной пробы;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы;
- при организации питания руководствоваться утвержденным графиком выдачи сырой и готовой продукции на кухне;
- соблюдать температурный режим выдаваемой на группы пищи;
- соблюдать правила личной гигиены, раздеваться в специально отведенном месте;
- запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке;
- еженедельно по пятницам совместно с кухонным работником проводить генеральную уборку во всех помещениях пищеблока;
- использовать технологическое оборудование строго по назначению.

7. Возложить ответственность за прием продуктов на склад, своевременность подачи заявки на продукты, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на завхоза.

8. Завхоз ежемесячно должен проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

9. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается завхозом и представителем поставщика.

10. Выдачу продуктов из кладовой на кухню производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 07:00 часов и не раньше 16:30 часов предшествующего дня, указанного в меню.

11. Контроль качества приготовления питания для воспитанников, закладку основных продуктов в котел, определение органолептических свойств готовой продукции и разрешение выдачи данной продукции в группы осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом по учреждению от 01.09.2025 № 79.

12. Ответственность за организацию питания детей в группах несут воспитатели и младшие воспитатели.

13. Воспитателям и младшим воспитателям:

- строго соблюдать графики выдачи готовых блюд по группам с пищеблока и приема пищи в группах;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи;
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;

- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- знакомить воспитанников с готовыми блюдами, формировать у детей понятие «Здоровое питание», прививать культуру поведения за столом во время приема пищи;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- организовать проведение разъяснительной работы с родителями (законными представителями) воспитанников по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

14. Утвердить графики выдачи готовой продукции по группам, составленные с учетом требований СанПиН и утвержденного режима дня.

15. На основании решения общего собрания трудового коллектива включить время приема пищи в рабочее время следующим категориям работников: воспитателям, младшим воспитателям, повару и кухонному работнику.

16. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Таутовский ДС «Колосок»

М. С. Алексеева

вос-ль М.А. Комиссарова А.И. 29.08.2025.

вос-ль С. Степанова С.В. 29.08.2025

мл. воспитатель Леркина Леркина В.Х. 29.08.2025

мл. воспитатель Наф. Какашрова И.В. 29.08.2025

млш. по ст. бр. Ф. Петрова С.Т. 29.08.2025

воспитатель Ф. Петрова Л.М. 29.08.2025

повар И.В. Васильева И.И. 29.08.2025

завхоз С.А. Свирисов А.В. 29.08.2025