

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Хыркасинский детский сад «Звездочка» Чебоксарского муниципального округа
Чувашской Республики

Номер документа	Дата составления
№ 10	19.01.2026

**Приказ
об организации питания детей
в детском саду и утверждении
примерного перспективного 10-дневного меню**

В связи с вступлением в силу Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.33590 -20, с целью организации сбалансированного рационального питания детей в детском саду, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм потребления продуктов питания и их калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023 году, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить примерное перспективное 10-дневное меню (приложение № 1).
2. Утвердить технологические карты приготовления блюд данного меню (приложение № 2)
3. Возлагаю ответственность за организацию питания детей в детском саду на медицинскую сестру А.Г. Леонтьеву.
 - Организовать питание детей в учреждении в соответствии с утвержденным 10-дневным меню.
 - Изменения в меню разрешается вносить только по согласованию с заведующим детского сада.
 - Утвердить график приема пищи:
 - завтрак (по возрастной группе) 8.30 – 9.00
 - второй завтрак 10.30-11.00
 - обед 12.00. – 13.00
 - полдник 15.00. – 15.30
 - ужин 17.00-17.30
 - Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - При составлении меню-требования учитывать:
 - нормы продуктов на каждого ребенка, рассчитывая норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования, дописывать его в конце списка;
 - подписывать меню-требование, ставить подписи повару, принимающему продукты, кладовщику, выдающему продукты.
 - Представлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 часов.
 - Контролировать качество получаемых от поставщика продуктов с ведением журнала установленной формы.
 - Ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей. Анализировать выполнение натуральных норм питания подекадно, при необходимости, с последующей коррекцией.
 - Ежемесячно анализировать качественный состав питания детей с подсчетом химического состава и калорийности потребленных продуктов.

- Ежедневно вести бракераж готовой продукции пищеблока с соответствующей записью в журнале установленной формы и подписями членов бракеражной комиссии в составе: и.о.заведующего Е.Н. Кудрявцевой, повара Т.А. Архиповой, повара Русаковой Г.А., медицинской сестры Леонтьевой А.Г., воспитателя Лыковой Ю.Н.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в детском саду – поварам, заведующему хозяйством:

- Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

- За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов несут ответственность заведующий хозяйством детского сада Матюкова С.В. и представитель поставщика.

- Обнаруженные некачественные продукты, их не поставка или недостача оформляются актом, который подписывает назначенная заведующим комиссия из работников детского сада и представитель поставщика.

- Получение продуктов в кладовую, их соответствующее хранение и выдачу производит материально-ответственное лицо – заведующий хозяйством С.В. Матюкова.

- Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 часов предшествующего дня, указанного в нем.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по контролю за организацией питания в составе не менее 5 человек:

Председатель комиссии:

Заведующий Гжегульска Н.А.

Члены комиссии:

Воспитатель О.В. Верхунова,

Ст. воспитатель Ю.К. Смирнова

Воспитатель Г.Г. Елахова,

Медицинская сестра А.Г. Леонтьева.

6. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику. Повару производить закладку продуктов в присутствии членов комиссии.

7. Заведующему хозяйством С.В. Матюковой ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

8. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологий приготовления блюд;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме порции за 48 часов;

- вымеренную посуду с указанием объёмов;

- медицинскую аптечку.

9. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

10. Ответственность за организацию питания детей в группах несут воспитатели и помощники воспитателя каждой группы.

11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение данного приказа возлагаю на себя, на завхоза С.В. Матюкову.

Заведующий

Гжегульска Н.А.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сведения о сертификате ЭП

Сертификат 55419f9abf4c6b09ba8a0ac76970e5b6
Владелец Гжегульска Нина Арсентьевна
Действителен с 25.06.2025 по 18.09.2026