

П Р И К А З

от 29.08.2025 г.

№ 89 -од

Об организации питания детей и контроля за качеством питания в 2025-2026 учебном году

На основании положения о питании воспитанников, с целью организации сбалансированного рационального питания детей в дошкольном структурном подразделении МАОУ «Образовательный центр им. М.М. Расковой», строгого выполнения и соблюдения блюд в соответствии с цикличным 10-ти дневным меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025 – 2026 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в дошкольном структурном подразделении в соответствии с правилами и нормами СанПиН, «Цикличным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7-и лет, посещающих дошкольное структурное подразделение, с 12-и часовым режимом функционирования, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов, полностью удовлетворять физиологическим потребностям растущего организма в основных пищевых веществах. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения руководителя структурного подразделения.

2. Утвердить график приема пищи: (по каждой возрастной группе)

№ группы	Завтрак	2 ой Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
1	8.15	10.10	11.45	15.10	18.05
2	8.15	10.10	11.45	15.10	18.05
3	8.10	10.05	11.40	15.05	18.00
4	8.24	10.20	12.00	15.25	18.15
5	8.28	10.25	12.05	15.15	18.20
6	8.20	10.15	11.50	15.20	18.10

7	8.24	10.20	12.00	15.25	18.15
8	8.28	10.25	12.05	15.15	18.20

3. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего хозяйством Ю.Х. Сапарбаеву.

4. Т.В. Отроховой, ответственной за питание:

4.1. Ежедневно вывешивать в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин дома детям;

4.2. Составление ежедневного меню – требования установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста накануне предшествующего дня, указанного в меню;

4.3. При составлении меню учитывать следующие требования:

- Определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- Проставлять количество позиций, используемых продуктов прописью;
- Указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи повара, принимающей продукты из кладовой и руководителя структурного подразделения.

4.4. Осуществлять замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

4.5. Осуществлять контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

4.6. Осуществлять контроль за ежедневным проведением С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

4.7. Осуществлять контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов, ведение журнала «Бракераж сырой продукции»;

4.8. Осуществлять снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

4.9. Осуществлять ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

4.10. Осуществлять ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

4.11. Организовывать своевременность доставки продуктов, точный вес, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов.

4.12. При обнаружении некачественных продуктов или их недостатке, оформлять акт, который подписывается бухгалтером МАОУ «Образовательный центр им. М.М. Расковой» и поставщиком в лице экспедитора.

4.13. Организовать бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами.

4.14. Обеспечить сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации.

4.15. Организовать работу с поставщиками продуктов.

4.16. 1 раз в 10 дней проводить проверку остатков продуктов питания с бухгалтером МАОУ «Образовательный центр им. М.М. Расковой»

5. Воспитателям и младшим воспитателям:

- ежедневно вывешивать в уголке для родителей меню и рекомендуемый набор продуктов на ужин дома детям;
- обеспечить прием пищи детьми в соответствии с нормами питания;
- соблюдать санитарно-гигиенические условия приема пищи;
- формировать навыки самообслуживания у детей и правил этикета;
- организовать питьевой режим в группах, обеспечить безопасность качества питьевой воды.

6. Общий контроль за организацией питания для воспитанников учреждения, выполнение настоящего приказа возложить на заместителя директора по УВР Грудинскую В.Н..

Директор



О.А. Ефименкова