

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
Лебяжинский детский сад
Камышинского муниципального района
Волгоградской области
(МКДОУ Лебяжинский дс)

ПРИКАЗ

12 января 2026 г.

№ 2

с. Лебяжье

Об организации питания детей

В соответствии с СанПиН 2.4.3648-20, с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с целью организации сбалансированного рационального питания детей в МКДОУ Лебяжинский детский сад, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2026 году, П Р И К А З Ы В А Ю :

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с утвержденным 14-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.
2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Давыденко А.В.
3. Утвердить график приема пищи:
 - завтрак (по возрастной группе) 8.30 - 8.40;
 - второй завтрак 10.00 - 10.20;
 - обед (по возрастной группе) 11.50 - 12.30;
 - полдник (по возрастной группе) 15.30 - 15.40.
4. Ответственному за питание Давыденко А.В.:
 - 4.1. Составлять меню - требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.2. При составлении меню - требования учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню, дописывать его в конце списка;
 - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
 - в конце меню ставить подписи старшей медсестры, завхоза, повара, принимающего продукты из кладовой и заведующего.
 - 4.3. Представлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.
5. Назначить ответственными за раздачу порций по нормам поваров Ерещенко К.И., Семенову О.А., старшую медсестру Давыденко А.В.
6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении - поварам, завхозу:
 - 6.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 6.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность завхоз учреждения Бесштанову М.А. и экспедитор Сибиркин С.А.
 - 6.3. Качество продуктов, поставляемых в учреждение проверять старшей медицинской сестре Давыденко А.В. в день поставки, с записью в журнале.
 - 6.4. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МКДОУ и поставщика в лице экспедитора.
 - 6.5. Получение продуктов в кладовую производит завхоз Бесштанова М.А. - материально-ответственное лицо.
 - 6.6. Выдачу продуктов из кладовой на пищеблок производить в соответствии с утвержденным

заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

7. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы:

- понедельник - Давыденко А.В., Тарасенко Н.Н.;
- вторник Завьялова- Е.Н., Тиссен Л.А.;
- среда - Щеглова Е.В., Жданова И.Г.;
- четверг – Григорьева Л.В., Калуженина Т.А.;
- пятница – Бесштанова М.А., Шенфельд Л.А.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за её ведение возложить на старшую медицинскую сестру Давыденко А.В. Поварам Ерещенко К.И., Семеновой О.А. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

7.15 – закладка продуктов на завтрак (кроме масла)

8.00- закладка масла, сахара, сыра на завтрак;

9.00 – закладка мяса (рыбы, птицы) на обед

10.00- закладка крупяных и овощных продуктов на обед (кроме масла, сметаны и сахара), теста на полдник

11.00- закладка масла, сахара, сметаны на обед

13.00- закладка основных продуктов на полдник

Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

8. Завхозу Бесштановой М.А. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания.

9. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

Завтрак 8.25-8.35

II Завтрак 09.55 - 10.10

Обед 11.45-12.20

Полдник 15.25-15.30

10. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- суточную пробу за 2-е суток.

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

12. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели:

Младшая группа - Калуженина Т. А., Тиссен Л.А.

Средняя группа - Щеглова Е.В., Тарасенко Н.Н.

Старшая группа - Завьялова Е.Н., Григорьева Л.В.

13. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на старшую медицинскую сестру Давыденко А.В. и завхоза Бесштанову М.А.

14. Общий контроль за организацией питания и исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Н.В. Сулова

С приказом ознакомлены Шенфельд Л.А. Давыденко А.В. «12» 01 2026

Калуженина Т.А. Тиссен Л.А. «12» 01 2026

Щеглова Е.В. Тарасенко Н.Н. Завьялова Е.Н. «12» 01 2026

Григорьева Л.В. Семенова О.А. «12» 01 2026

Завхоз - Завьялова Е.Н. Повар - Григорьева Л.В. 12.01 2024

Шенфельд Л.А., делопроизводитель,

(937) 733-52-27

В дело № 01-11 за 2026 г.

12.01.2026