

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №50»
(МБДОУ «Детский сад №50»)

П Р И К А З

01.09.2025

г. Барнаул

№89

Об организации питания

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025-2026 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать 4-х разовое питание детей в МБДОУ в соответствии с «Основным организованным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих МБДОУ с 12 часовым режимом функционирования».

2. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего МБДОУ Чулковскую Л.Г.

2.1 Составлять меню накануне предыдущего дня, указанного в меню.

2.2. При составлении меню учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

- в целях экономии и рационального использования продуктов снимать с ужина 20% от количества детей на завтрак;

2.3. Представлять меню для утверждения заведующим МБДОУ после написания.

2.4. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 текущего дня.

2.5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении, поварам, заведующему хозяйством разрешается работать только по правильно оформленному и утвержденному меню.

3. На заведующего хозяйством Ключеву С.А. корпус 1, Ходину Е.И., корпус 2 возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов.

3.1. Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями МБДОУ и поставщика.

3.4. Производить выдачу продуктов из склада на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

4. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на повара. Суточные пробы хранить в холодильнике 48 часов.

5. Утвердить график работы низового контроля

Корпус 1

Дни недели	Ответственный (дублирующий)
Понедельник	Дмитриева А.С. учитель-логопед (воспитатель группы № 1)
Вторник	Коротенко Е.Н., учитель-дефектолог, (воспитатель группы №2)
Среда	Турышева Е.В.- зам.зав по УВР (воспитатель группы №3)
Четверг	Щеглова О.Н. учитель-дефектолог (воспитатель группы №4)
Пятница	Каркавина Н.Б. учитель-дефектолог, (воспитатель группы №5)

Корпус 2

Дни недели	Ответственный (дублирующий)
Понедельник	Воспитатель группы №1 (воспитатель группы № 4)
Вторник	Воспитатель группы №2 (воспитатель группы №5)
Среда	Воспитатель группы №4 (старший воспитатель Костромина Н.С.)
Четверг	(старший воспитатель Костромина Н.С.) (воспитатель группы №1)
Пятница	Воспитатель группы №5 (воспитатель группы №2)

Членам низового контроля данные закладки основных продуктов заносить в «Журнал низового контроля».

6. Назначить ответственным за ведение журнала бракеража готовой продукции заведующего МБДОУ Чулковскую Л.Г.

Контроль за закладкой продуктов, снятие пробы приготовленных блюд, осуществление бракеража готовой продукции осуществляют члены низового контроля и бракеражной комиссии (график на пищеблоке).

Для контроля за соблюдением технологии приготовления блюд члены бракеражной комиссии и низового контроля ежедневно заносят результаты органолептической оценки приготовленной пищи в журнал бракеража, допускают приготовленные блюда к реализации.

7. Создать комиссию для снятия остатков продуктов питания в продуктовом складе в составе:

заведующий МБДОУ Чулковская Л.Г.;

зам.зав.по УВР Турышева Е.В.;

воспитатель Червоненко Л.А.;

учитель-дефектолог Коротенко Е.Н..

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов на складе.

8. Заведующему хозяйством Ключевой С.А. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.

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

Корпус 1

	Группа № 1	Группа № 5	Группа № 4	Группа № 2	Группа № 3
Завтрак	08.10	08.15	08.20	08.25	8.30
Обед	12.15	12.20	12.25	12.30	12.35
Полдник	15.10	15.15	15.20	15.25	15.30
Ужин	17.10	17.15	17.20	17.25	17.30

Корпус 2

	Группа № 1	Группа № 3	Группа № 4	Группа № 5	Группа № 2
Завтрак	08.05	08.10	08.15	08.20	8.25
Обед	11.40	11.45	12.15	12.20	12.25
Полдник	15.05	15.10	15.15	15.20	15.25
Ужин	17.05	17.10	17.15	17.20	17.25

10. На пищеблоке необходимо иметь:

- Инструкции по охране труда и технике безопасности;
- должностные инструкции;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи блюд;
- суточную пробу на 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

11. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

12. Ответственность за организацию питания на каждой возрастной группе несут воспитатель и младший воспитатель группы.

13. Всем сотрудникам МБДОУ соблюдать требования СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Санитарно – эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-

эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

14. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

Л.Г.Чулковская