



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 31
«МЕДВЕЖОНОК»**

(628600), Российская Федерация, Тюменская область,
Ханты-Мансийский автономный округ,
г. Нижневартовск, ул. Нефтяников, 74а

Телефоны: 46-11-69, 65-16-67
Факс: (3466) 67-02-45

ПРИКАЗ

от 28.05.2025

№ 417

Об организации питания детей и сотрудников
в МБДОУ ДС №31 «Медвежонок»
в 2025-2026 учебном году

В соответствии с приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ №231н, Министерства образования и науки РФ №178, от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с целью обеспечения исполнения законодательных и нормативных актов, регламентирующих организацию питания детей и работников образовательного учреждения; соблюдения технологии приготовления блюд, в соответствии с утвержденным 10-дневным циклическим меню, выполнения требований к качеству организации питания детей дошкольного возраста и работников дошкольной организации, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025-2026 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в учреждении в соответствии с 10- дневным циклическим меню
2. детей от 1-го года до 2-х лет, от 2 до 3 лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное учреждение с 12-часовым режимом функционирования (10-ти часовым пребыванием).
3. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего дошкольного учреждения.
4. Создать бракеражную комиссию для проведения ежедневного бракеража приготовленных блюд в следующем составе:
 - Медицинские сестры: Маркова М. А., Миколук М.Р, Даутова А. И., Юсупова А.Т.;
 - Шеф-повара: Рахмангулова Д. М., Гуркова Н. А.;
 - Дежурные администраторы (согласно графика) (приложение к приказу №1);
 - Заведующий ДОУ

5. Назначить ответственными за организацию питания следующих работников:
- 5.1. Шеф-поваров: Рахмангулову Д.М, Гуркову Н.А.
- 5.2. Медицинских работников (по согласованию): Маркову М. А., Миколук М.Р, Дауту А. И., Юсупову А.Т.
- 4.3. Бухгалтера Змановскую С.П. ;
- 4.4. Кладовщиков: Чернову Н. П., Вердиш А.Р.
6. Ответственным за организацию питания:
- 6.1. Составлять меню- требование накануне предшествующего дня, указанного в меню и представлять его для утверждения заведующему ДОУ.
- 6.2. При составлении меню-требования учитывать:
- нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
 - норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольного возраста;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - проставлять качество позиций используемых продуктов прописью;
 - указывать в конце меню количество позиций, ставить свою подпись.
- 6.3. Возврат и добор продуктов по меню оформлять не позднее 09.00 часов текущего дня.
7. Утвердить график выдачи пищи в соответствии с возрастной группой и периодом (теплый, холодный)
8. Работникам пищеблока шеф-поварам Рахмангуловой Д.М, Гурковой Н. А., поварам: Неудахиной О.С, Маркидановой Е. О., Тагировой Л. М., Галимовой Л. К., Семагиной Т.А, Дьяченко О. С., Павловой И. В., Мусиной Р. Р., кладовщикам Черновой Н. П., Вердиш А.Р. разрешается работать по утвержденному и правильно оформленному меню.
9. Кладовщикам Черновой Н. П., Вердиш А.Р. обеспечивать взаимодействие с поставщиками, согласно заключенным договорам на поставку продуктов питания, в случае обнаружения поставки некачественных продуктов или их недостачи, срыва графика поставки, немедленно ставить в известность руководителя и оформлять недочеты актом, который подписывается комиссионно представителями сторон.
10. Кладовщики Чернова Н. П., Вердиш А.Р. (либо лица, их заменяющие по приказу руководителя) несут персональную ответственность за:
- своевременную доставку, наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и сроки реализации продуктов питания (в том числе с системой «Меркурий», «Честный знак»);
 - точность веса;
 - количество и качество, поставляемых продуктов питания;
 - ассортиментный перечень, своевременную подачу заявок на поставку продуктов питания и своевременную их поставку;
 - хранение;
 - складирование;
 - выдачу продуктов, согласно графику (но не позднее 17.00 часов предшествующего дня);
 - соответствие нормам и правилам СанПиН кладовых и складских помещений;
 - ведение отчетной и иной документации;
 - выполнение требований к срокам реализации продуктов питания.
11. Создать комиссию по организации контроля за приготовлением пищи в составе:
- Дирлам Н.В.- заведующий, председатель комиссии;
- Боровских Н.Б.- председатель ППО, член комиссии;
- Маркова М. А.- медсестра, член комиссии (по согласованию);
- Миколук М.Р.- медсестра, член комиссии (по согласованию);
- Даутова А.И.- медсестра, член комиссии (по согласованию);
- Юсупова А.Т.- медсестра, член комиссии (по согласованию);
12. Утвердить график контроля по закладке основных продуктов в котлы:

Ежедневно- медсестры Маркова М. А., Миколук М.Р, Даутова А. И., Юсупова А. Т.
(согласно графика работы);

Понедельник, пятница- заведующий Дирлам Н.В.;

Среда- председатель ППО Боровских Н.Б.

13. Комиссии по результатам контроля заполнять карты-контроля, по результатам готовить информацию и предоставлять на совещании при заведующем.

14. Работникам пищеблока шеф- поварам Рахмангуловой Д.М, Гурковой Н.А, поварам: Неудахиной О.С, Маркидановой Е. О., Тагировой Л. М., Галимовой Л. К., Семагиной Т.А, Дьяченко О. С., Павловой И. В., Мусиной Р. Р строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку в котел необходимых продуктов производить в присутствии члена комиссии по утвержденному заведующим графику:

Время закладки	Перечень продуктов
07.15	Мясо, куры в 1 блюдо, продукты для запуска
07.15	Масло в кашу, сахар для завтрака
10.30	Масло во 2 блюдо
11.30	Тесто для выпечки
14.00	Продукты для полдника (кондитерка)
15.00	Основные продукты на ужин
15.45	Сливочное масло, сахар ужин

15. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в следующем составе:

Заведующий, председатель комиссии- Дирлам Н.В;

Ио специалиста по закупкам, член комиссии- Змановская С.П;

Бухгалтер, член комиссии- Янбердина Ю.М;

Председатель ППО, член комиссии- Боровских Н.Б.

16. Комиссии ежеквартально (1 неделя квартала) производить снятие остатков продуктов питания в кладовой, обо всех нарушениях ставить незамедлительно в известность заведующего.

17. Кладовщикам Черновой Н. П., Вердиш А.Р. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером Змановской С.П.

18. Назначить ответственными за ведение табеля питания сотрудников делопроизводителей Алимову И. Н., Шамсутдинову С.Х.

19. Заместителям заведующего Бурковой А. Р., старшему методисту Ждановой А. Р., специалистам по АХД Ткачук И. В., Гофман Н.Б.. своевременно сообщать делопроизводителям об отсутствии на рабочем месте работников своего структурного подразделения.

20. Шеф-поварам Рахмангуловой Д.М, Гурковой Н.А., бухгалтеру Змановской С.П. включать в меню всем работникам, питающихся в учреждении -2 блюдо, чай, хлеб на обед из одного котла по норме детского меню.

21. Питание сотрудников, работающих на группах, осуществлять на группе.

22. Остальные работники питаются в комнате приема пищи, согласно утвержденного графика.

23. Заместителю заведующего Жуасовой Л.Ф., шеф-поварам Рахмангуловой Д. М., Гурковой Н.А. обеспечить наличие на пищеблоке:

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

- картотеки технологии приготовления блюд;

- медицинской аптечки;

- графика закладки продуктов;

- графика выдачи готовых блюд;

- норм готовых блюд, контрольного блюда;

- суточной пробы на двое суток;

- вымеренной посуды с указанием объема блюд;

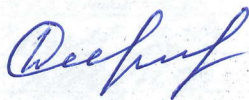
- гигиенический журнал;

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования;
- Журнал учета работы бактерицидных установок.

24. Организацию питания детей на группах проводить строго в соответствии с требованиями СанПиН и возложить персональную ответственность за организацию питания детей на воспитателей и помощников воспитателей. (приложение к приказу №2)
25. Возложить ответственность на воспитателей за ежедневное ведение табеля учета посещаемости воспитанников.
26. Возложить ответственность на шеф-поваров Рахмангулову Д. М., Гуркову Н.А. за строгое соблюдение графика выдачи пищи.
27. Возложить ответственность на специалистов по АХД Ткачук И.В., Гофман Н.Б. за проведением (2 раза в год, согласно договорам) дезинсекции и дератизации пищеблока и складских помещений.
28. Контроль за организацией питания детей и сотрудников возложить на заместителя заведующего Жуасову Л. Ф., медицинских сестер Маркову М. А., Миколук М.Р, Даутову А. И., Юсупову А.Т. (по согласованию).
29. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Н.В.Дирлам